

holluakademie

HYGIENESICHERHEIT DURCH SPEZIALWISSEN!

HACCP dient als Kontrollsystem für alle Lebensmittelhersteller, Restaurants, Hotels und Einrichtungen, die Nahrungsmittel verarbeiten. Mehr denn je hat das Einhalten strikter Hygienemaßnahmen oberste Priorität, um einen sicheren Arbeitsalltag zu gewährleisten und die behördlichen Auflagen erfüllen zu können.

Onlinekurs HACCP & GHP

Bei flexibler Zeiteinteilung erwerben Sie in unserer HACCP Onlineschulung die wichtigsten Fakten zu Herausforderungen und Problemen für eine sichere Küchenhygiene. Auf unserer Smart Learning Plattform sind alle HACCP & GHP Lerninhalte übersichtlich und spannend aufbereitet.

- Kursdauer: ab Freischaltung 28 Tage nutzbar
- Kosten: € 60,00 zzgl. € 11,00 exkl. MwSt.

Bei erfolgreichem Kursabschluss erhalten Sie einen zertifizierten Schulungsnachweis.

Mit den praxisorientierten Präsenz- und den flexiblen Onlinekursen der hollu Akademie halten Sie Ihre Mitarbeitenden auf dem neuesten Wissensstand in Sachen Reinigung & Hygiene. Das gesamte Online- und Präsenzkurs-Angebot finden Sie unter: www.hollu.com/akademie.

Sie haben Fragen? +43 5 0979 10813 oder akademie@hollu.com





JETZT INFORMIEREN & GLEICH ANMELDEN: hollu.com/akademie



Auf Wunsch bieten wir auch individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Präsenzkurse an.

Erich Nußbaummüller, Abteilungsleiter der hollu Akademie



inhalt editorial

Liebe Leserinnen und Leser,



mag schon sein, dass Reinigungskräfte nicht wie etwa Skilehrer auf den ersten Blick den Begriff des Saisonarbeiter erfüllen, aber: Wieso will die AK (Arbeiterkammer)

die verkürzten Kündigungsmöglichkeiten bei Saisonarbeitern zu Fall bringen (siehe Seite 16)? Was ist die Motivation dahinter oder wurde sie erzwungen? In einer Zeit des extremen Personalmangels ist jeder Arbeitgeber doch bestrebt, seine Arbeiter zu halten, auch dann, wenn der Auftrag storniert wurde. Gute Arbeiter will jeder Unternehmer halten, die anderen will er schnellstens los werden, und das ist auch in unser aller Interesse!

Im Übrigen bin ich der Meinung, dass die Reinigungsstunde nicht unter 30 € eingekauft werden soll.

Ihr

CHRISTIAN WOLFSBERG

Herausgeber wolfsberg@reinigung-aktuell.at 04 aktuell

Kurzes aus der Welt der Facility Services

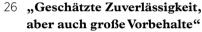
Kündigungsfristen

Kündigungsfristen für Arbeiter in Gefahr

Robotics

"Kunden schätzen den Einsatz der Reinigungsroboter"

> Roboter "bevölkern" zunehmend die Reinigungslandschaft. Zeit nachzufragen, welche Erfahrungen man damit macht.



Status Quo von Robotics in den Schweizer Reinigungsunternehmen.

Küchenhygiene

28 "Die Gemeinschaftsverpfleger haben extrem großes Know-how"

Neueste Entwicklungen in Sachen optimales Küchenhygiene-Konzept. Dazu im Gespräch mit Reinigung aktuell Manfred Ronge, Geschäftsführer des auf Beratung und Schulung in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung spezialisierte Unternehmen.

34 **Geschirrspüler**

für den gewerblichen Bereich im Überblick

- 46 terminkalender
- 50 schlusspunkt.

impressum

Cover © Adobe Firefly

HERAUSGEBER Christian-Alexander Wolfsberg

REDAKTIONSLEITUNG Hansjörg Preims REDAKTION Peter A. de Cillia, Erika Hofbauer, Gabi Weiss MEDIENINHABER (Verleger) Semikin Verlags GmbH ALLE A-1010 Wien, Teinfaltstrasse 8, Tel.: 01/533 96 30-252 LAYOUT & GRAFIK Ing. Ileana Mayer-Dobnig, grafikfabrik* DRUCK Bauer Medien Produktions- und Handels- GmbH, 1030 Wien **E-MAIL** office@reinigung-aktuell.at, www.reinigung-aktuell.at **ABOPREIS** € 80 (Ausland € 120) pro Jahr (10 Ausgaben)

Nachhaltiges Recycling Toilettenpapier



HYGIENE · MENSCH · UMWELT









wetrok

ROBOMATIC-MARVIN.COM



aktuell

"MOMO & FEFE machen sauber"

Kreatives Malbuch von Stutzig & Hacker fürs Image plus guten Zweck



ie Stutzig & Hacker Hausbetreuung hat sich zum Ziel gesetzt, die Reinigungsbranche und vor allem die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in das richtige Licht zu rücken. "Wir wollen ihnen die Wertschätzung geben, die sie auch wirklich verdienen bzw. die sie in der Pandemie (leider nur für kurze Zeit) aufgrund der sog. Systemrelevanz hatten", sagt Geschäftsführerin Melanie Hacker-Halmetschlager.

Dazu hat Stutzig & Hacker das Malbuch "MOMO & FEFE machen sauber" gestaltet und kürzlich präsentiert. Die beiden Titelfiguren MOMO + FEFE durchlaufen viele Arbeitsbereiche, von der klassischen Hausbetreuung bis zum Winterdienst, Bodengrundreinigung, aber auch Schädlingsbekämpfung oder Poolbetreuung.

Die Zeichnungen in diesem Malbuch sind dem Reinigungs-Handwerk so nahe wie möglich gestaltet.

Zu erwerben ist das Malbuch - nur das Malbuch oder im Set Malbuch, Buntstift + Kindersekt - telefonisch oder per Mail

info@stutzig-hacker.at, +43 1 290 41 73 oder auf www.stutzig-hacker.at/momo-und-fefe/

Der Reinerlös aus dem Verkauf dieser Malbücher wird an das Momo Kinderhospiz gespendet.



DUSSMANN ALS LEADING EMPLOYER 2024 AUSGEZEICHNET

Vor kurzem wurde Dussmann Österreich die Auszeichnung Leading Employer 2024 verliehen. Diese wird exklusiv an das TOP 1% aller Arbeitgeber des Landes verliehen. Leading Employers ist als Metaanalyse die weltweit umfassendste Studie zu Arbeitgebergualitäten. Sie übersetzt ein breites Spektrum an Kriterien wie Arbeitsplatzsicherheit, Gesundheitsmanagement, Mitarbeiterzufriedenheit und Arbeitsbedingungen in eine ganzheitliche Bewertung.

REIWAG FACILITY SERVICES ERNEUT "LEADING EMPLOYER"

REIWAG Facility Services reiht sich zum wiederholten Mal in die Top 1% aller Arbeitgeber des Landes ein. Diese jährliche Metaanalyse zu Arbeitgeberqualitäten basiert auf Millionen frei zugänglicher Daten und bietet eine ganzheitliche Betrachtung, die verschiedene Quellen, Perspektiven und Bewertungen umfasst, einschließlich ESG, Diversity, Innovation, Zufriedenheit, Well-Being und Familienfreundlichkeit.

VORARLBERGS BRANCHENTREFF 2024

Organisator und Gastgeber Landesinnungsmeister Martin Halbrainer vom Chemischen Gewerbe Vorarlberg ließ sich auch für den Branchentreff 2024 wieder etwas ganz Besonderes für Mitglieder und Gäste einfallen: Get-together mit Kollegen und Freunden, sensationelle Stimmung,



Freude und Spaß in entspannter Atmosphäre, Kabarett vom Feinsten, köstliche Verpflegung. "Es war uns eine besondere Ehre und Freude, so viele Mitglieder unserer Fachgruppe Chemische Gewerbe Vorarlberg - Gebäudereiniger & Hausbetreuer begrüßen zu dürfen", so Halbrainer. Auch die Anwesenheit der Ehrengäste, darunter WKV-Präsident Wilfried Hopfner, Spartenobmann Gewerbe und Handwerk Bernhard Feigl unterstrich die Bedeutung der Branche.



DELOITTE KI-REPORT: ÖSTERREICHS UNTERNEHMEN STEHEN BEI KI-EINSATZ NOCH AM ANFANG

Der Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) durchdringt immer mehr Lebensbereiche - gerade für die Wirtschaft birgt die Technologie enormes Potenzial. Laut einer neuen Deloitte Studie haben die österreichischen Unternehmen das in der Theorie bereits erkannt, immer mehr haben die Technologie auch bereits im Einsatz. Um aber die flächendeckende Implementierung voranzutreiben, braucht es in den kommenden Jahren neben personellen Ressourcen und regulatorischen Rahmenbedingungen vor allem Investitionen seitens Unternehmen und Politik.

Facility Services immer häufiger im Paket gefragt

Neues Lünendonk-Themendossier zur veränderten Rolle der Facility Services in der Wohnungswirtschaft

estandshalter aus der Privatwirtschaft, Betreiber von Family Offices und Unternehmenswohnungen sowie Wohneigentümergesellschaften bündeln zunehmend die Vergabe von Immobiliendienstleistungen. Das ist eine Abkehr von der bisher üblichen Praxis der Einzelgewerkvergabe an lokale Dienstleister. Die Bereitschaft zur Zusam-



menarbeit mit Multidienstleistern steigt mit der Größe des Wohnungsbestandes. Das sind zentrale Ergebnisse einer exklusiven Befragung führender Facility-Service-Anbieter in der Wohnungswirtschaft, die das auf Immobiliendienstleistungen spezialisierte Research- und Consulting-Unternehmen Lünendonk & Hossenfelder in einem Themendossier zusammengefasst hat.

Es bietet einen umfassenden Überblick über die Struktur und Größe des Marktes für Facility Services in der Wohnungs-

wirtschaft und liefert vertiefende Einblicke in aktuelle Themen und Trends sowie deren Einfluss auf die Vergabestrategie von Wohnungsunternehmen. Das Themendossier ist unter www.luenendonk.de kostenfrei zum Download verfügbar ist.





Das gesamte Sortiment für die professionelle Gebäudedienstleistung:

- Reinigungschemie
- Desinfektion
- Reinigungsgeräte
- Reinigungsmaschinen
- Entsorgung
- Schutzhandschuhe
- Arbeitsbekleidung

Arndt Handels GmbH

Brown-Boveri-Straße 6 2351 Wiener Neudorf Tel.: 02236 31346 0 E-Mail: arndt.wien@igefa.at



Hagleitner räumt Preise ab

Der erste berührungslose Feuchttuchspender ist auch Gewinner des Amsterdam Innovation Award



Bei der Urkundenverleihung in Amsterdam: Katharina und Stefanie Hagleitner (1. und 3. von links) mit der Juryvorsitzenden Michelle Marshall (Mitte) und Moderatorin Pernille La Lau (rechts)

■r zählt zu den größten Preisen der Hygienebranche: der Amsterdam Innovation Award. Angetreten ist Hagleit-■ner 2024 in der Kategorie "Gesundheit und Hygiene" mit seiner Erfindung XIBU 2WIPE hybrid, dem ersten automatischen Feuchttuchspender der Welt. Und Hagleitner hat diese Kategorie mit diesem Gerät für sich entschieden. Verliehen wurde der Amsterdam Innovation Award am 14. Mai 2024 vor Ort, Katharina und Stefanie Hagleitner haben die Urkunde für das Familienunternehmen entgegengenommen. XIBU 2WIPE hybrid händigt sie Feuchttücher berührungslos aus - Feuchttücher, um Oberflächen zu desinfizieren. Wobei für dieses Gerät der Amsterdam Innovation Award 2024 nicht allein kommt: das Gerät reiht sich auch unter die Winner beim German Innovation Award 2024 - mit 14. Mai erlosch hierzu die Sperrfrist des deutschen Rats für Formgebung, der diese Auszeichnung stiftet. Er hatte den Spender im Januar bereits anderweitig gewürdigt, und zwar mit dem German Design Award 2024. 2023 war für das Gerät zudem eine Trophäe in Italien vorausgegangen: XIBU 2WIPE hybrid wurde dort Product of the Year auf der ISSA-Pulire, einer Reinigungsmesse.

ISS Österreich: Solides Wachstum, stabile Ertragslage

SS Österreich gab kürzlich seine Finanzergebnisse für das Vorjahr bekannt. Der 2023 erwirtschaftete Umsatz betrug EUR 338 Mio. Euro, was einem organischen Wachstum von 9,8 % entspricht. Diese positive Entwicklung sei in erster Linie auf erfolgreich umgesetzte Preiserhöhungen sowie eine hohe Kundenbindung zurückzuführen, heißt es aus dem Unternehmen. Die operative Marge verbesserte sich im Einklang mit dem Umsatzwachstum und kommt auf einen Wert von über 5 %. Die Steigerung des Umsatzes sowie der operativen Marge spiegelt sich zudem im realisierten Cashflow wider.



Erich Steinreiber, CEO ISS Österreich: "Unser Fokus gilt dem kontinuierlichen Ausbau bzw. der Erweiterung unserer Dienstleistungen im Bereich Facility Services mit dem Ziel, der starke und verlässliche Partner für unsere Kunden und am Markt zu bleiben."

Erich Steinreiber, CEO ISS Österreich, zu den Ergebnissen: "Im Jahr 2023 haben wir die positive Entwicklung der vergangenen Jahre fortgesetzt, die sich in den soliden Leistungen auf strategischer, operativer und finanzieller Ebene zeigt. Unser Fokus gilt dem kontinuierlichen Ausbau bzw. der Erweiterung unserer Dienstleistungen im Bereich Facility Services mit dem Ziel, der starke und verlässliche Partner für unsere Kunden und am Markt zu bleiben. Unsere soziale Verantwortung als größter heimischer Arbeitgeber der Branche gegenüber unseren 7.000 Mitarbeitenden aus 92 Nationen sowie die maximale Reduktion von Umweltauswirkungen haben dabei in allen Bereichen höchste Priorität."

Für 2024 wird mit einem organischen Wachstum von über 5 % sowie einer weiterhin stabilen operativen Marge in gleicher Höhe gerechnet. Das für das Jahr 2025 angestrebte Umsatzziel von 400 Mio. Euro erscheint unter Berücksichtigung der letztjährigen erfreulichen Entwicklung weiterhin realistisch.





"Wer in die Gegenwart investiert, glaubt an die Zukunft"

Dussmann Österreich mit konstantem Umsatz und Innovationsschub

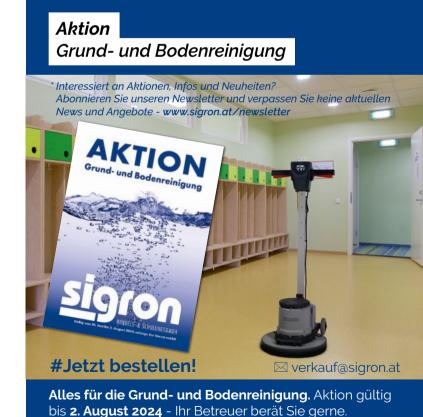
ie Dussmann Group, Berlin, erzielte 2023 - dem 60. Jubiläumsjahr - erstmals einen Umsatz von über 3 Mrd. €, was einem Wachstum von 9 Prozent entspricht. Dussmann Österreich - die 1968 gegründete und langjährigste Unternehmenstochter der Group - wies 2023 in Österreich einen Bruttoumsatz von 205 Mio. € (VJ: 204 Mio. €) aus, erwirtschaftet mit 4.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, und blieb damit konstant erfolgreich. Geprägt war das Jahr von Investitionen in den Ausbau digitaler Lösungen und Services, Innovationen und verstärkten Vertriebsmaßnahmen. Die Fortsetzung langjähriger tragfähiger Kundenbeziehungen und spannende Facility-Management-Neuaufträge rundeten das Jahr ab.

leichtem Wachstum stimmt uns zuversichtlich für die Zukunft. Mit dem Gewinn spannender Facility-Management-Kunden wie dem Werk der voestalpine in Leoben-Donawitz und durch die Beauftragung mit den gesamten FM-Dienstleistungen für alle Standorte eines international führenden Technologie- und Dienstleistungsunternehmens haben wir unsere Position als einer der größten Player am Markt weiter ausgebaut. Darüber hinaus tragen unsere vielfältigen Food-Service-Lösungen und der Healthcare-Bereich in OP-Sälen, Intensiv-Stationen und der Reinraumreinigung laufend zum Erfolg bei."



Bei der voestalpine reinigt Dussmann im Werk Leoben-Donawitz eine Fläche von 40.000 Quadratmetern.

"2022 freuten wir uns über den höchsten in Österreich je erreichten Umsatz. Vor diesem Hintergrund, und weil modernes Facility Management zunehmend innovationsgetrieben ist, stand 2023 unter dem Motto Wer in die Gegenwart investiert, glaubt an die Zukunft'. Wir investierten in den Ausbau digitaler Lösungen und Services für unsere Kunden und interne Prozesse, in Robotics zur Unterstützung unserer Teams, in Employer Branding- sowie Vertriebsmaßnahmen", so Mag. Peter Edelmayer, CEO Dussmann Österreich. Und weiter: "Dieses konstant erfolgreiche Jahr mit

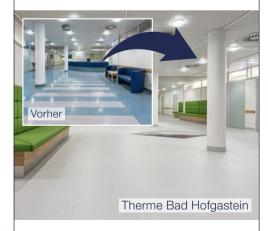


Kompetent in Sachen Reinigung seit 1972.



BODEN-ERNEUERUNG MAL ANDERS

- Nachhaltige Geschäftsmöglichkeit & Kundenbindung
- Wesentlich vereinfachte Reinigung
- Enorm erhöhte Widerstandsfähigkeit des Bodenbelags
- Erfüllt die Kriterien der TRBA 250



Mehr Infos:





Tagreinigung und Sichtbarkeit: Expertin im Gespräch.

Karin Sardadvar forscht als Soziologin an der der WU unter anderem über Arbeitszeitformen in der Reinigung. Im Interview erklärt sie, was an geteilten Diensten problematisch ist, welche Vorteile Tagreinigung den Kundenunternehmen bringt und wie sich diese darauf vorbereiten können.

rau Sardadvar, wie wirken sich geteilte Dienste auf Beschäftigte aus?

Beschäftigte mit geteilten Diensten kommen meistens spät nach Hause und müssen am nächsten Tag wieder früh aufstehen. Das kann bedeuten, dass

sie unter der Woche privat nichts unternehmen können. Ich kenne aus unserer Forschung dramatische Fälle aus der Reinigungsbranche, wo Personen ihre Kinder oder den Partner kaum mehr zu Gesicht bekommen.



Sozialforscherin Karin Sardadvar weiß aus ihrer Arbeit, wie belastend geteilte Dienste für Reiniger:innen sein können.

Was muss getan werden, um mehr Tagreinigung zu ermöglichen?

Es braucht vorab mehr Transparenz bei den Kundenunternehmen: Sie sollten Menschen, die im selben Gebäude arbeiten, vorab informieren, wofür genau die Reiniger:innen zuständig sind. Ein typisches Beispiel ist der Geschirrspüler in der Büroküche, der oft nicht in das Aufgabengebiet der externen Reinigungskraft fällt.

Ist das nicht organisatorisch sehr aufwendig?

Nicht unbedingt. Wenn Reiniger:innen tagsüber im Haus sind, kann man sich bei einer akuten Verschmutzung schnell absprechen. Ein weiterer Vorteil ist die Si-

cherheit – sowohl die der Reinigungskraft als auch jene des Unternehmens. Durch die Arbeit bei Tageslicht kann sich zudem die Reinigungsqualität verbessern und der Energieverbrauch verringern.

Was war Ihr größter Aha-Moment während Ihrer Forschungsarbeit über die Reinigungskräfte?

Manche Menschen haben offenbar noch nie darüber nachgedacht, wie es den Arbeiter:innen in der Reinigung geht. Mit den sehr frühen oder späten Arbeitszeiten geht eine große Unsichtbarkeit einher. Wenn man mehr Bewusstsein schafft, kann man einiges verändern.



integral 1FLAIR

Die digitale Revolution der Wäschehygiene



Das Wäsche-Dosiersystem der Zukunft

Transparent: Echtzeit-Daten informieren über Füllstand, Verbrauch und Servicebedarf

Effizient: App mit Analysefunktion

Intelligent: anwendungssicher, dosiergenau und wartungsfrei



Vom Kostenfaktor zum Wertschöpfungspartner

Dr. Sasse Gruppe wächst mit integriertem FM und Mehrwert-Leistungen

ie Dr. Sasse Gruppe steigerte im Jahr 2023 den konsolidierten Umsatz gegenüber dem Vorjahr (ohne Beteiligungsunternehmen) um 10% auf rd. 310 Mio. Euro. "Inflationsbereinigt entspricht dies einem ehrlichen Plus von 4 Prozent – ein zufriedenstellendes Ergebnis", betonten die Vorständinnen des Familienunternehmens bei der Jahrespressekonferenz in München. "Ein moderates, organisches Wachstum dürfen wir unter den gegebenen Umständen am Markt als guten Erfolg verbuchen"; stellte Laura Sasse fest, im Vorstand verantwortlich für Finanzen und Digitales. "In finanziell angespannten Zeiten gelten die ersten Budgetkürzungen meistens den Commodities", so Laura Sasse. "Wenn wir hier valide Beiträge zu Produktivität und Effizienzsteigerung liefern, rücken wir aus der Position des Kostenfaktors in die des Wertschöpfungspartners."

Positiv gestaltet sich auch der Start von "SassTech". Dieses Programm unterstützt Auftraggeber der Dr. Sasse Gruppe dabei, die Klimaziele und Energieziele ihrer Immobilien zu erreichen. Gleichzeitig liefert der FM-Dienstleister aus seiner Arbeit heraus notwendige Daten für die ESG-Berichte der Auftraggeber. "Die Nachfrage unserer Kunden ist enorm", bestätigt Katja Böhmer, im Vorstand verantwortlich für Operations und Engineering.

Starkes Wachstum konnte die Dr. Sasse Gruppe insbesondere dort verzeichnen, wo technisches Knowhow und Spezialwissen eine tragende Rolle spielen. "Unsere Expertise und Leistungsfähigkeit bei Reinraum-Services hat sich am Markt herumgesprochen", so Clara Sasse, Vorständin für Sales und Marketing. Auch Arbeitsweisen wirkten sich aufs FM-Geschäft aus, Fachkräftemangel, EU-Nachhaltigkeitsanforderungen wie die Taxonomie sowie der digitale Wandel veränderten die Arbeitswelt auf vielen Ebenen - "und damit auch die Anforderungen an ganzheitliche FM-Provider wie die Dr. Sasse Gruppe", sagt sie. So sei das Auftragsvolumen im integrierten FM voriges Jahr zweistellig gewachsen. Steigende Anforderungen bringe auch eine immer komplexere Gebäudetechnik sowie ein wachsendes Portfolio an zusätzlichen Aufgaben wie z.B. Ladeinfrastruktur für Elektromobilität. Digitalisierung und Nachhaltigkeitsaspekte wirkten sich



v.l.: Eberhard Sasse, Christine Sasse, Clara Sasse, Laura Sasse, Katja Böhmer

vorteilhaft im Wettbewerb um neue Mitarbeitende aus, wie Personalvorständin Christine Sasse bemerkt. "Dienstleistungen, die zur Ressourcenschonung und zum Klimaschutz beitragen, genießen Ansehen und versprechen Zukunftsperspektive", stellt sie fest. "Gerade junge Akademiker fühlen sich von dieser neuen Idee des FM angesprochen." Mit Blick auf den umworbenen Arbeitsmarkt macht sich Christine Sasse dafür stark, noch mehr als bisher Fachkräften aus anderen Ländern den Zugang zu öffnen. Der Bedarf äußere sich auf allen Unternehmensebenen, inklusive des Managements.

Zumal das Facility Management inzwischen seine Systemrelevanz bewiesen habe, so Eberhard Sasse, der Aufsichtsratsvorsitzende. "Alle Entwicklungen, die wir gerade sehen, stärken insgesamt den Wertbeitrag und die strategische Positionierung des Facility Managements. Denn es hilft den Unternehmen, Komplexität zu reduzieren, sich auf das eigene Kerngeschäft zu konzentrieren und Effizienz durch bedarfsorientierte Services bereitzustellen."

Er verweist in diesem Kontext auf moderne FM-Konzepte wie Daytime Cleaning und Servicerobotik. "Sie haben große Potenziale, um Personalengpässen bei Servicemitarbeitenden nachhaltig zu begegnen. Um diese Potenziale allerdings auszuschöpfen und die Konzepte erfolgreich in den Unternehmen zu implementieren und effizient zu nutzen, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Gebäudedienstleistern und Auftraggebern essenziell."



Schneller, gründlicher, Ressourcen schonender

eco!Booster: Kärcher macht Hochdruckreinigung um 50 Prozent effizienter

er Reinigungsexperte Kärcher bringt mit der eco!Booster-Düse eine bedeutende Neuheit auf den Hochdruckreiniger-Markt. Das neue Zubehör steigert laut Hersteller die Reinigungsleistung um 50 Prozent im Vergleich zu einer Standard-Flachstrahldüse. Flächen können somit schneller, gründlicher und Ressourcen schonender von Verschmutzungen befreit werden. Das spart

> Zeit, Wasser und Energie. Der eco!Booster ist in allen Kärcher Centern, im Online-Shop sowie in ausgewählten Fachmärkten drei Varianten erhältlich und so mit den Kärcher Hochdruck-

reinigern der Klassen K 4 bis K 7

kompatibel.

eignet sich insbesondere für Oberflächen, bei denen beispielsweise der Einsatz eines Dreckfräsers nicht empfehlenswert ist. Ob es um die Reinigung von Holzoberflächen wie Zäunen oder Gartenmöbeln, Garagen-Fassaden oder die gründliche Fahrzeugpflege geht - der eco!Booster überzeugt dank seines breiten und gleichmäßi-Hochdruckstrahls. Ermöglicht wird die erhöhte Effektivität, indem

druck-Wasserstrahl durch einen Luftmantel geführt wird. Das zweiteilige Zubehör besteht aus einem Einfachstrahlrohr mit Standard-Flachstrahldüse, das an die Hochdruckpistole angeschlossen wird und beim Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen zum Einsatz kommt. Die Montage des breiten eco!Booster-Aufsatzes erfolgt durch einfaches Aufstecken auf das Einfachstrahlrohr. Nach dem Gebrauch kann er über die seitlichen Entriegelungsknöpfe mühelos abgenommen und verstaut werden.





35 neue Meisterinnen und Meister

Wiener Reinigungsbranche feierte in der Gebäudereinigungsakademie

eister oder Meisterin eines Fachs zu sein, ist etwas Außergewöhnliches - für 35 Wienerinnen und Wiener der Landesinnung Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger wurde es am 25. April 2024 zur Realität. Sie wurden für die erfolgreiche Absolvierung der Meisterprüfung 2023 geehrt.

Turner ließen sich viele zum Mitsingen und Schunkeln hin-

Entsprechend emotional nahmen viele der frischgebackenen Meisterinnen und Meister auch ihre Urkunden entgegen. "Es war ein langer und schwerer Weg, aber umso stolzer bin ich, dass ich diese Herausforderung geschafft habe", erklärt



Gemeinsam mit Charly Lechner, Obfrau-Stellvertreter der Sparte Gewerbe und Handwerk, überreichte Innungsmeister Gerhard Komarek Urkunden und Schmuckbriefe an die Geehrten. Sie gratulierten den Absolventinnen und Absolventen als Leuchttürme für die Branche. "Wir versuchen, das Image der Branche stetig zu verbessern, und das können wir nur, wenn wir draußen qualitativ hochwertige Leistungen erbringen. Das ist nur möglich mit fachlich gut ausgebildetem Personal wie Ihnen, die draußen bei der Kundschaft einen positiven Eindruck hinterlassen", resümierte Komarek in seiner Rede beim Festakt in der Gebäudereinigungsakademie. Zwischen den Rede-Beiträgen sorgte Sängerin Sabrina Rupp für musikalische Darbietungen. Die Anwesenden durften sich über eine abwechslungsreiche Mischung aus Pop- und Rock-Klassikern freuen - bei "Simply the best" von Tina

eine Absolventin. Stolz gratulierte auch Gebäudereinigungsakademie-Geschäftsführer Christoph Guserl "seinen" neuen Meisterinnen und Meistern. "Ihr könnt wirklich stolz sein. Es steckt viel hinter dieser Ehrung. So viel zu lernen und sich in einer kritischen Prüfungssituation zu beweisen, ist nichts Selbstverständliches." Er bedankte sich allen voran auch bei den Trainerinnen und Trainern der Akademie, die ihr Wissen an die Prüflinge weitergaben und sie auf dem Weg zur Prüfung begleiteten.

Im Anschluss an den Festakt blieb genügend Gelegenheit für die Geehrten, den Abend im entspannten Rahmen mit ihren Angehörigen ausklingen zu lassen. Neben reichlich Essen und Getränken war mit einer eigens eingerichteten Cocktailbar sowie auch einem DJ für die nötige Feier-Stimmung gesorgt.



Polierfreies Besteckspülen

Winterhalter setzt auf intelligente Systemlösung



Durch die senkrechte Position in den Köchern des Korbes wird das Besteck von allen Seiten umspült.

interhalter hat bereits im Jahr 1983 die erste gewerbliche Besteckspülmaschine auf den Markt gebracht. "Polierfreies Besteckspülen hat bei uns eine lange Tradition", sagt Ralph Winterhalter, Geschäftsführer der Winterhalter Gastronom GmbH.

Dank Weiterentwicklungen über mehrere Jahrzehnte bietet Winterhalter eine All-in-one-Systemlösung, mit der in wenigen Minuten bis zu 120 Besteckteile gespült, nachgespült und getrocknet werden können. Die Systemlösung besteht aus Maschine, Wasseraufbereitung, Korb und Spülchemie. Alle Komponenten sind präzise auf das Material und die Form des Spülguts ausgerichtet und aufeinander abgestimmt. "Beim Besteckspülen setzen wir auf eine intelligente Systemlösung ohne weitere Zusatzgeräte oder spezielle Mechanik, weil das Ergebnis perfekt ist. Und weil wir unseren Kunden eine möglichst einfache, schlanke und kostengünstige Lösung anbieten möchten", so Patrick Mangelberger, Vertriebsleitung Winterhalter Österreich.

Die Geräte gibt es als externe Varianten oder platzsparend eingebaut in der Untertischspülmaschine. Durch die hohe Wassertemperatur hat das Besteck so viel Wärmeenergie aufgenommen, dass auch die letzten Wasserreste rückstandsfrei abtrocknen. So kommt am Ende das Besteck erstklassig gespült und brillant glänzend aus der Maschine.



LiGreen GT-S Glanztrockner sauer

LiGreen GSP TABS Geschirrspülmittel









E.MAYR Reinigungstechnik GesmbH A-2331 Vösendorf · Ortsstraße 285

CHEMIE · MASCHINEN · GERÄTE & ZUBEHÖR · ARBEITS-SCHUTZ · WASCHRAUM/HYGIENE · TEXTIL PELEGE



Maßgeschneiderte Lösungen mit System!

und Reinigungswagen von PPS Pfennig.







Brema Handelsges.m.b.H
Professional Cleaning Equipment
Bosco Business Center
Harter Strasse 1 · A-8053 Graz
Tel.: +43 0316 27 18 00 - 0
Fax: +43 0316 27 18 00 - 18
office@brema.at · www.brema.at

Amsterdam Innovation Award 2024 – die Gewinner

raditionsgemäß wurde am Tag der Eröffnung der Interclean der hoch angesehene Amsterdam Innovation Award verliehen. Der Gesamtsieg ging in diesem Jahr an Diversey – A Solenis Company für den LESSEAU® NO-Touch Bar Soap Dispenser & Refills, einen Seifenspender für den berührungslosen und damit hygienischen Gebrauch fester Seifenstücke. Den von Fachkollegen und Industriepartnern vergebenen Besucherpreis erhielt Kärcher für seinen Staubsaugroboter KIRA CV 50.

KATEGORIE NACHHALTIGKEIT UND UMWELT

Gewinner der Kategorie: LESSEAU® NO-Touch Bar Soap Dispenser & Nachfüllpackungen (Diversey - A Solenis Com-

pany). Ein berührungsfreies Spendersystem für die Handhygiene nimmt das traditionelle Seifenstück auf innovative und intelligente Weise wieder in Gebrauch. Mit Hilfe einer Mühle wird ein Granulat auf die Hände verteilt, wobei jedes kleine Stück bis zu 300 Waschvorgänge ermöglicht, kein Abfall anfällt



und die Seife ohne Fettsäuren keine Rückstände hinterlässt. Das System ist energieeffizient und verfügt über eine wiederaufladbare Batterie.

KATEGORIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIEN UND DIGITALISIERUNG

Gewinner der Kategorie: KIRA CV 50 (Kärcher). Mit diesem autonomen Staubsauger hat Kärcher eine Innovation

aktuell

im Bereich der mittelgroßen Robotertechnik vorgestellt. Dank der austauschbaren Batterien kann der Roboter kontinuierlich arbeiten, und die Batterien können zwischen Kärcher-Geräten anderen ausgetauscht werden. Alle Informationen über die Maschine sind auf dem Gerät selbst sichtbar oder können über die App verwaltet werden.



KATEGORIE ARBEITSKRÄFTE UND ERGONOMIE

Gewinner der Kategorie: Baudoin Wash Drone (Baudoin Wash-Systems), eine Waschdrohne mit neuester intelligenter Technologie für den Einsatz in schwer zugänglichen Gebäuden entwickelt - für Gebäude, die oft kaum zu reinigen sind, die spezielle und teure Zugangsgeräte erfordern



oder bei denen das Personal in der Höhe arbeiten muss. Die Drohne reinigt mit Hochdruck und Reinwassertechnologie und lässt sich leicht vom Boden aus steuern.

KATEGORIE HYGIENE UND GESUNDHEIT

Gewinner der Kategorie: XIBU 2WIPE hybrid von Hagleitner Global Hygiene. Die herkömmliche Methode zur Ausgabe von Desinfektionstüchern - aus Plastik-Flowpacks - ist nicht ideal, da die Tücher austrocknen, sobald die Packung geöffnet wird, was zu viel Abfall führt. Hagleitner hat hier Abhilfe geschaffen und einen intelligenten, sensorgesteuerten mobilen Spender mit patentier-



tem Verschlusssystem entwickelt. Jedes Tuch bleibt feucht, und der Spender muss nie geleert werden.



+ 43 1 925 24 81 🤳 office@r4vou.at ≥ Brünner Str. 192. 1210 Wien www.r4vou.at



Beteiligen Sie sich jetzt an unserer Grüninitiative!

Beim Kauf einer T300 erhalten Sie jetzt einen E-Scooter von "Be Cool" gratis dazu!

Die T300 ist Dank ihrer speziellen Eco Technologie besonders umweltfreundlich.







- 90% WENIGER Wasserverbrauch
- · besonders leise
- · keine Chemie und 50% längere Laufzeit



Kündigungsfristen für Arbeiter in Gefahr

TEXT Christian Wolfsberg

emäß §4 (4) des RKV (Rahmenkollektivvertrag) für Arbeiterinnen/Arbeiter, gültig ab 1.1.2022, sind Gebäudereiniger – wie einige andere Berufsgruppen – eine Saisonbranche. Die per 1.10.2021 gesetzlich beschlossene Angleichung der Kündigungsbestimmungen von Arbeitern und Angestellten konnte für Saisonbetriebe im jeweiligen KV für die Arbeiter gesondert geregelt werden. Für Angestellte gelten nach wie vor gemäß AngG folgende Kündigungsfristen:

im 1. und 2. Dienstjahr	6 Wochen
ab dem 3. Dienstjahr	2 Monate
ab dem 6. Dienstjahr	3 Monate
ab dem 16. Dienstjahr	4 Monate
ab dem 26. Dienstjahr	5 Monate

Für die Gebäudereiniger gelten gemäß dem aktuellen RKV für Arbeiterinnen/Arbeiter folgende verkürzten Kündigungsfristen:

nach Ablauf der Probezeit bis zum vollendeten 3. Jahr	2 Wochen
von mehr als 3 Jahren bis zum vollendeten 5. Jahr	4 Wochen
von mehr als 5 Jahren bis zum vollendeten 10. Jahr	6 Wochen
von mehr als 10 Jahren	8 Wochen

So weit, so gut ... bisher. Vertreten durch die Arbeiterkammer und durch Rechtsanwälte gibt es nun vereinzelt bei den

Gebäudereinigern und auch in anderen Branchen Arbeitsrechtsprozesse von gekündigten Arbeitnehmern, die die Inanspruchnahme der längeren Kündigungsfristen einklagen. Das ging zuletzt bis zum OGH (Obersten Gerichtshof), der wiederum den VfGH (Verfassungsgerichtshof) bemüht. Dieses Verfahren beim VfGH soll nun die Verfassungsmäßigkeit wegen Verstoßes gegen das Legalitätsprinzip und den Gleichheitsgrundsatz der Bestimmungen des AGBG überprüfen, die die Rechtsgrundlage für die verkürzten Kündigungsfristen bei Saisonbetrieben bilden. Bei Aufhebung dieser Bestimmung würden alle KV, die verkürzte Kündigungsfristen auf Basis der Saisonbetriebsregelungen festgelegt haben, ihre Rechtsgrundlage verlieren, und die gesetzlichen Kündigungsfristen würden mit dem in der Entscheidung festgelegten Zeitpunkt in Kraft treten. Hieße also: Für die Gebäudereiniger würden dann die Regelungen wie für die Angestellten gelten (siehe oben).

"DER AUSGANG DER VFGH-VERFAHRENS IST VÖLLIG OFFEN"

Dazu Berufszweigobmann Gerhard Komarek: "Der Ausgang der VfGH-Verfahrens ist völlig offen. Es gibt in mehreren Branchen anhängige Gerichtsverfahren. Die Urteile sind zwar Individualurteile, haben aber selbstverständlich Wirkung darüber hinaus. Da eine Aufhebung durch den VfGH nicht ausgeschlossen ist, wurden bereits informell mit dem Sozialpartner die möglichen Auswirkungen diskutiert. Die Entscheidung des VfGH muss aber abgewartet werden, bevor entsprechende Anpassungen im KV verhandelt werden können. Derzeit laufen auch schon Gespräche auf Sozialpartnerebene, um eine gesetzliche Sanierung vorzubereiten."

Da die Angleichung der Kündigungsbestimmungen von Arbeitern und Angestellten im Nationalrat beschlossen wurde, könnte die Sonderregelung für Saisonbetriebe wohl auch nur vom Nationalrat verändert werden. Im Falle einer Aufhebung der Saisonregelung stellt sich daher die Frage, ob sich eine





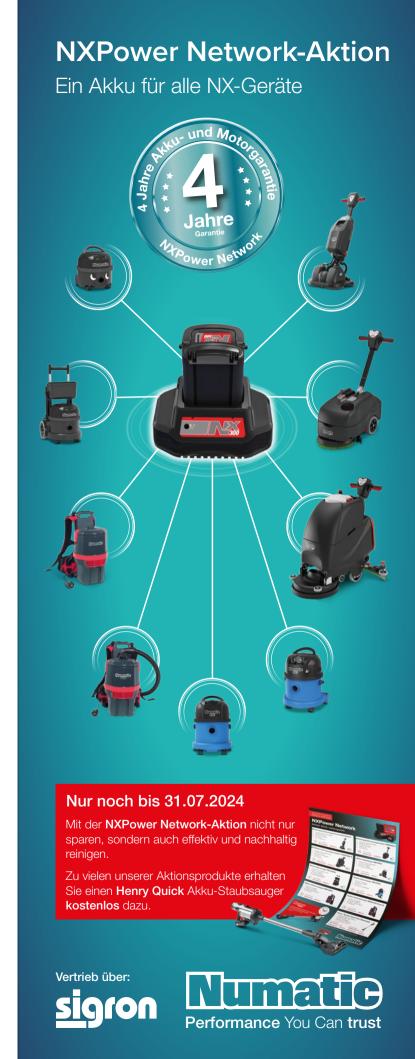
Kündigungsfristen thema



Gibt es keine Klarstellung oder Neuregelung, bedeutet das einen Mehraufwand an Personalkosten von bis zu 2.5 % für die Unternehmen.

Berufszweigobmann Gerhard Komarek

Novelle, die Rechtssicherheit für jene Branchen schafft, die diese Regelung schon in ihren KV haben, noch ausgeht. Komarek meint: "So der politische Wille vorhanden ist, ginge sich das aus. Zuständig ist der Minister (Anm.: Martin Kocher)." Eine Entscheidung des VfGH ist zwar noch für heuer zu erwarten, aber die Auflösung des Nationalrats auch. Bei Aufhebung und keiner Novelle wäre der Ausgang nicht so lustig. Komarek: "Gibt es keine Klarstellung oder Neuregelung, bedeutet das einen Mehraufwand an Personalkosten von bis zu 2,5 % für die Unternehmen. Aber eigentlich wurde ja deshalb auch der Sozialfond DFG mit der Gewerkschaft gegründet, von dem gekündigte Mitarbeiter aus unserer Branche eine "Abgeltung" für die derzeitigen kurzen Kündigungsfristen erhalten (www.sf-dfg.at)."





elche Erfahrungen macht zum Beispiel Dussmann Österreich mit dem Nilfisk - Liberty SC50? "Der Roboter wurde durch ein unabhängiges Prüfinstitut nach dem neuesten Sicherheitsstandard zertifiziert, er gewährleistet einen sicheren Betrieb in Bereichen, in denen sich Personen aufhalten oder Hindernisse befinden", erklärt Geschäftsführer Peter

Edelmayer. Ein System von 3D-, 2D-, Infrarot- und Tiefensensoren arbeitet in Zusammenarbeit mit leistungsstarken Computerprozessoren und ermöglicht so der Maschine, sich wiederholende Aufgaben mit gleichbleibender Leistung sicher und mit minimalem Training zu bewältigen. In der HTL Villach reinigt der Roboter pro Tag in ca. fünf bis sechs Stunden rund 4.000 Quadratmeter.



SCHMACHTL

Wir finden den richtigen Reinigungsroboter für Ihre Anforderungen dank unserer Expertise in der **Automation!**



Optimieren Sie mit uns Ihre Bodenreinigung und entlasten Sie Ihr Personal von monotonen und körperlich belastenden Arbeiten.

Profitieren Sie von

- unserem breiten Produktangebot und
- unserer langjährigen Expertise in der Automation & Robotik



Unsere Experten beraten Sie gerne und vereinbaren einen Demotermin direkt bei Ihnen vor Ort.

Jetzt informieren:





Aktuell setzt Dussmann Österreich Reinigungsroboter in öffentlichen Be-

reichen wie Gangflächen etc. ein. "Wir evaluieren kontinuierlich, ob der Einsatz von Robotics bei unseren

Kunden sinnvoll ist. Mittlerweile werden auch kleinere Reinigungsroboter am Markt angeboten, welche besser auf die spezifischen Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt und zum Beispiel für die Reinigung kleinerer Flächen eingesetzt werden können. Auch im Healthcare-Bereich sehen wir großes Potenzial für Reinigungsroboter, wir werden demnächst in einem großen Wiener Spital mit einem Roboter starten. Lassen Sie sich überraschen", sagt Edelmayer.

Den Reinigungsroboter Nilfisk - Liberty SC50 setzt Dussmann seit Beginn des Schuljahrs 2022 in der HTL Villach auf Gängen ein. Berührungsängste habe es keine gegeben, so Edelmayer, weder beim Reinigungsteam noch bei den Lehrkräften und SchülerInnen der HTL: "Der Roboter hat sich in ein paar Monaten als fixer Bestandteil des Teams etabliert. Er ist sehr effizient, seine Bedienung ist einfach und er funktioniert reibungslos. Unsere MitarbeiterInnen werden von der anstrengenden Reinigung der Flächen entlastet und können sich anderen Aufgaben widmen." Zusätzlich sei es auch für sie motivierend und eine Weiterqualifizierung, den Umgang mit Robotern zu erlernen.

Der Roboter wurde auch in den Unterricht der HTL miteinbezogen: Ein Schüler hat während seines Praktikums die Aufkleber für den Reinigungsroboter produziert – er war für das Design, die passenden Maße, den Druck und die Aufbringung verantwortlich. Für seine gute 'Integration' in den Schulalltag spricht auch, dass der Robo-

ter einen Namen bekommen hat: "Schurli". Er verleiht den Schulgängen Hightech-Flair.

"INNOVATIONSKRAFT DER REINIGUNGSROBOTIK FRÜHZEITIG ERKANNT"

Die REIWAG-Gruppe hat laut Vertriebsleiter Oliver Tautenhahn "das Potenzial und die Innovationskraft der Reinigungsrobotik frühzeitig erkannt und sich bereits in den Anfangszeiten der Entwicklung strategisch an einem der mittlerweile erfolgreichsten Entwickler für Reinigungsroboter, LionsBot International Pte Ltd., beteiligt." Diese Zusammenarbeit ermögliche es, spannende Tests in den frühen Phasen der Entwicklung und Weiterentwicklung durchzuführen, die sowohl REIWAG als Dienstleister als auch Lions-



Bot als Entwickler erheblich vorangebracht hätten. "Unser Ziel war stets, die Praktikabilität, Bedienungsfreundlichkeit und Einsatzbereiche der Roboter kontinuierlich zu verbessern", sagt Tautenhahn und berichtet vom "besonders spannenden Einsatz - und immer ein außergewöhnlicher Hingucker - des LionsBot REX", mit seiner Größe und Leistung der größte Reinigungsroboter am Markt. "Mit seiner beeindruckenden Größe und Leistung haben wir erfolgreich die Reinigung von Einkaufszentren und großen Flächen gemeistert. Der REX ist in seinem Element, wenn es um Flächen jenseits der 10.000 Quadratmeter geht. Nach dem ersten Mapping fühlt er sich sofort in großen Einkaufszentren sowie Lagerund Logistikhäusern zu Hause", so der Vertriebsleiter. Neben dem REX setzt REIWAG auch dessen "kleineren BruEinkaufszentren, Logistik- und Großhandelsobjekten sowie in größeren, modernen Bürokomplexen. Und, abschließend: "Durch die Integration fortschrittlicher Reinigungsrobotik demonstrieren wir unser Engagement für technologische Innovation und bieten unseren Kunden gleichzeitig einen erheblichen Mehrwert. Unsere Kunden schätzen den Einsatz der Reinigungsroboter, da sie die Vorteile von Innovation und Technologie hautnah erleben."

"EFFIZIENTERE UND NACHHALTIGERE ARBEITSABLÄUFE"

Auch die Dr. Schilhan Holding GmbH hat sich dieser Entwicklung angenommen und setzt erfolgreich Reinigungsro-

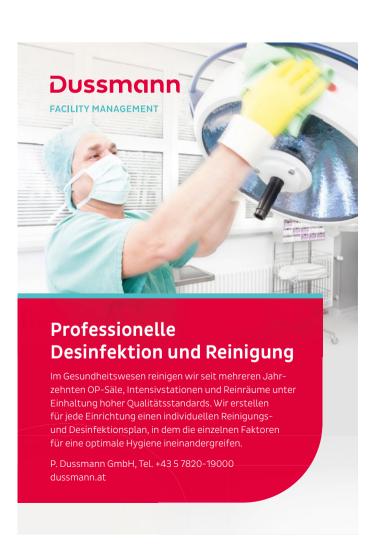


der", den LionsBot R3, in verschiedenen Kundenobjekten ein. Er ist vielseitig und kann in Gewerbeimmobilien mit mehr als 1.000 Quadratmetern durchgehender Reinigungsfläche eingesetzt werden. "Und durch seinen neuen 'Kollegen', den R3 Vac, setzt auch der Teppich hier keine Grenzen mehr, sodass wir hier erfolgreich und mit hoher Kundenzufriedenheit sowohl Hart- als auch Teppichböden reinigen können", resümiert Tautenhahn. Für einen optimalen Einsatz der Reinigungsroboter seien möglichst gerade Flächen und ein geringer Verstellungsgrad vorteilhaft, damit die Roboter zügig und strukturiert ihre Bahnen ziehen könnten. Solche Bedingungen fände man häufig in öffentlichen Bereichen,

boter in verschiedenen Bereichen ein. Larissa Kahr, Marketing: "Mit einer Vielzahl an Kund:innen in ganz Österreich, darunter zahlreiche 4- und 5-Sterne-Hotels, Büros und öffentliche Einrichtungen, hat sich der Einsatz von Reinigungsrobotern als effiziente und effektive Lösung etabliert. Als Vorreiter in der robotergestützten Reinigung bieten wir ein breites Spektrum an modernsten Reinigungstechnologien - vom kleinen, wendigen Staubsauger-Roboter bis hin zum großen, intelligenten Roboter, der sich selbst in dynamischen Räumen und Hotelgängen zurechtfindet." Die Technologie revolutioniere die Reinigungsprozesse und trage zu effizienteren und nachhaltigeren Arbeitsabläufen

bei. "Keine Sorge, Roboter ersetzen keine Mitarbeiter:innen, während Roboter die Böden saugen oder schrubben, können sich unsere Mitarbeiter:innen anderen, wichtigen Reinigungsaufgaben widmen", so Larissa Kahr. Auf diese Art entstehe eine gut abgestimmte Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine – "so werden Objekte effizient gereinigt", resümiert sie und zählt eine ganze Liste von Vorteilen durch den Einsatz von Robotern auf:

- ► Ein Roboter schafft es, annähernd 100 Prozent der zugänglichen Flächen zu reinigen.
- ➤ Steigerung der Qualität. Laut Studien hat manuelles Staubsaugen einen im Schnitt 46-prozentigen Überlappungsbereich. Das kostet Produktivität. Ein Roboter hingegen bietet dokumentiertes Saugen ohne Überschneidung.
- ➤ Kontinuierliche Reinigung. Sichtbar gründlichere Vollflächenreinigung dankkontinuierlicher Säuberung im Vergleich zu manuellem Staubsaugen. Und das in 50 Prozent der Zeit.





- ► Kein Personalausfall. Durch den Einsatz von Whiz und Co. werden die negativen Auswirkungen beim Personalausfall, bedingt durch Krankenstände, Urlaube etc., verringert.
- Mehr Zeit. Während Roboter die Gänge sauber machen, können sich die Reinigungsmitarbeiter:innen in der Zwischenzeit um andere wesentliche Aufgaben kümmern.
- ➤ Steigerung der Luftqualität. Durch den täglichen Einsatz von Staubsaugerrobotern wird auch die Luftqualität, zum Beispiel in Hotelgängen oder Großraumbüros, erheblich verbessert. Das merkt man nicht nur am Geruch in den Räumen, sondern auch an der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter:innen.

"Die positiven Erfahrungen und die hohe Zufriedenheit unserer Kund:innen bestätigen den erfolgreichen Einsatz dieser innovativen Technologie. Mit dem kontinuierlichen Fortschritt und der Weiterentwicklung von Reinigungstechnologien werden wir auch in Zukunft auf Reinigungsroboter setzen, um unseren Kund:innen stets den besten Service zu bieten", so Larissa Kahr abschließend.

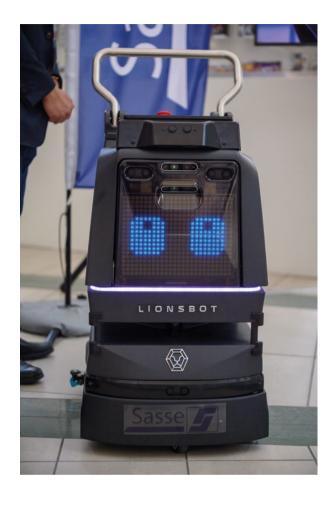
"AUCH WÄHREND VOLLBETRIEB OHNE STÖRUNG"

Dr. Sasse hat ebenfalls bei Kunden bereits Reinigungsroboter im täglichen Einsatz, derzeit 50 Stück in Österreich. Geschäftsführer Michael Lackner: "Dabei haben wir uns bis jetzt auf zwei unterschiedliche Typen beschränkt, den LionsBot R3 Scrub und den iVac Cobotic 1700. Der R3 ist für jeden Hartboden ab 800 Quadratme-

ter bis 4000 Quadratmeter sinnvoll einsetzbar, der iVac ab 100 Quadratmetern bis 600 Quadratmetern Hart- und Teppichboden. Umso weniger sich die Umgebung ändert, desto besser. Das größte Einsatzgebiet ist jedwede Gang-/Verkehrsfläche, ob im Krankenhaus, Hotel, Büro, Geschäftslokal, Produktion oder Lager, da dies meist große, einfache und gerade Flächen sind. Und man diese zu Zeiten reinigen kann, wenn wenig Benutzung dieser Flächen stattfindet."

Dass die Entwicklung der Robotersysteme in den letzten Jahren stark vorangeschritten ist, habe dazu geführt, dass auch während Vollbetrieb ohne Störung gereinigt werden könne. "Eines der wichtigsten Punkte, damit der Einsatz von Robotern erfolgreich wird, ist, dass man einen Verantwortlichen bei sich im Unternehmen hat, der sich des Themas voll und ganz annimmt", so Lackner.





"WIRTSCHAFTLICHER EINSATZ NOCH EHER SELTEN"

"Die Firma Vorwerk, unsere ehemalige Mutter, hat ja die Nexaro Reinigungsroboter mit Input auch von unserer Seite entwickelt. Das heißt, wir von Vebego stehen der Entwicklung von Robotik in diesem Bereich sehr aufgeschlossen gegenüber – auch unter dem Gesichtspunkt des aktuell herrschenden Personalmangels", sagt Thomas Schiefer, Vebego-Geschäftsführer Österreich. "Wirtschaftlich vernünftig einsetzten, ohne viel Manpower, lassen sich die Scheuersaugroboter, die überwiegend am Markt sind, derzeit aber sehr selten. Sie brauchen viel freie Flächen, die auf einer Ebene liegen müssen und nicht durch (versperrte) Türen getrennt sind", so Schiefer. Ändern werde es sich, wenn diese Reinigungsautomaten mit dem Lift, automatischen Türen,

der Alarmanlage usw. kommunizieren könnten und damit ihren Einsatzradius vergrößern. Bis dahin werde es allerdings noch ein paar Jahre dauern. Den Ansatz, viele kleine, deutlich günstigere Saugroboter einzusetzen, findet Schiefer klug: "Damit ist der Robotereinsatz auch in kleinen und mittleren Büros möglich und, im Schwarm eingesetzt, auch für große Flächen interessant. Wirklich Schwung in dieser Sache wird es aber erst geben, wenn diese Unterstützung des Reinigungspersonals sich in den Ausschreibungen und im KV wiederfindet. Wie gesagt, es ist eine Unterstützung der Reinigungskräfte. Wirklich ersetzen werden die Roboter den Men-

schen in der Reinigung noch sehr, sehr lange nicht."

"GROSSES POTENZIAL IM BEREICH AUTONOME REINIGUNG"

"Wir haben bei unseren Kunden umfangreiche Teststellungen über mehrere Wochen mit diversen Reinigungsrobotern durchgeführt. Aufgrund unserer Kundenstruktur haben wir den Fokus auf Flexibilität, mobile Einsatzmöglichkeiten und Reinigungsqualität gelegt, sowohl im Anwendungsbereich "Saugen" wie auch bei kombinierten Modellen, bis hin zu reinen autonomen Bodenwaschautomaten", berichtet Thomas Dannhof, Business Development bei BLITZBLANK. Ohne Namen zu nennen, seien sowohl Versuche mit Produkten namhafter europäischer Herstellern wie auch Anbietern aus dem asiatischen Raum durchgeführt worden – "und folgende Erkenntnisse haben wir daraus gewonnen:

Die Usability speziell beim "Einlernen" neuer Bereiche und die Sensorik ist bei Produkten aus dem asiatischen Raum sehr gut, die Reinigungsqualität ist bei europäischen Unternehmen speziell mit Erfahrung im Reinigungsbereich aber wesentlich besser. Bei den getesteten Anwendungsfällen, speziell im öffentlichen Bereich sowie in Bildungszentren und Einkaufszentren, ist uns aufgefallen, dass sowohl die Akkudauer wie auch die Größe des Tanks bei der richtigen Auswahl der Maschine ausreichend sind, um eine effiziente Reinigung der vorhandenen Flächen durchzuführen."

Zusammenfassend sieht man bei BLITZBLANK "ein großes Potenzial im Bereich autonome Reinigung", jedoch nur in Verbindung mit geschultem Reinigungspersonal und in Bereichen mit einer geringen Frequenz, da sonst noch die Effizienz in keinem Verhältnis zum Preis stehe.



"Geschätzte Zuverlässigkeit, aber auch große Vorbehalte"

Status Quo von Robotics in den Schweizer Reinigungsunternehmen

TEXT Matthias Dürig

ie Robotik in der Gebäudereinigung ist wie KI in aller Munde. Wie aber bei der künstlich geschaffenen Intelligenz möchte zwar jeder gerne und schnell profitieren, jedoch gibt es, wie so oft, auch ein paar Stolpersteine auf dem Weg zum perfekt eingesetzten Reinigungsroboter.

Die Robotik kann eine Ergänzung zur menschlichen Arbeitskraft sein. Das Gerät nimmt dem Reinigungsfachpersonal monotone und körperlich belastende Arbeiten ab. Das Reinigungsergebnis entspricht bei vielen Geräten dem Niveau, das konventionelle Scheuersaugmaschinen ebenfalls erreichen.

Aus welchen Gründen setzen Schweizer Unternehmen auf Robotik? Die Reproduzierbarkeit, also das ständig gleichbleibende Level der Arbeitsausführung, ist eines der Hauptargumente, die für die elektronischen Helfer sprechen. Sie fahren täglich dieselben Routen ab, ohne müde oder krank zu werden. Diese Zuverlässigkeit ist es, die im Industrieumfeld geschätzt wird. Zudem bieten die robotisierten Scheuersaugmaschinen einen weiteren Vorteil gegenüber der manuellen Reinigung und der Ausführung mit klassischen Scheuersaugmaschinen: die Dokumentation der Arbeitsausführung. Nach erfolgter Reinigung kann man in Handy-App's oder dem entsprechenden Web-Portal in die erledigte Arbeit Einsicht nehmen. Die Daten sind sauber aufbereitet verfügbar.

Die Herausforderungen, welche einen breiteren Einsatz bremsen: Die Initialkosten für die Geräte sind aktuell noch hoch, das Onboarding der Reiniger ist aufwändig und diese Herausforderungen im Bereich der Datensicherheit überblickt man aktuell noch nicht vollständig. Neben den Kos-



Neben den Kosten für die Anschaffung der Geräte ist der Umstand, dass die Gebäudereinigungsfachleute Angst haben, der Roboter könnte ihnen die eigene Stelle streitig machen, ein zweiter hemmender Faktor.

Matthias Dürig

ten für die Anschaffung der Geräte ist der Umstand, dass die Gebäudereinigungsfachleute Angst haben, der Roboter könnte ihnen die eigene Stelle streitig machen, ein zweiter hemmender Faktor. Dabei kann der neue Helfer in Zeiten des Fachkräftemangels ein tatkräftiges Teammitglied für die Erledigung monotoner und körperlich belastender Arbeiten sein.

Was aktuell den Einsatz von Robotern in der Schweiz am stärksten bremst, sind die Sicherheitsbedenken der Kunden. Die Roboter sammeln für die Ausführung ihrer Tätigkeit aktiv Sensordaten. Diese Daten bestehen in einigen Fällen aus visuellen Daten wie Videos. Öfter aber aus Pixelwolken aus Tiefensensoren, LiDAR und anderen für den Menschen schwer erkennbaren Informationen. Dennoch sind die Vorbehalte groß. Speziell bei Geräten, welche in Asien gefertigt werden. Hier stehen die Hersteller vor der Herausforderung, Lösungen zu finden, welche Vertrauen beim Endkunden schaffen.

Resümee: Die Geräte sind recht teuer und die Datenschutzbedenken sind groß. Die Robotik ist aber auch in der Gebäudereinigung nicht aufzuhalten.

Matthias Dürig, Projektleiter bei Hygieneforum.ch, ist ein Experte für den Einsatz digitaler Helfer in der Gebäudereinigung. Er unterstützt die Koordination von Robotereinsätzen und analysiert für ReinigungAktuell den aktuellen Stand der Reinigungsrobotik in der Schweiz.





"Die Gemeinschaftsverpfleger haben extrem großes Know-how"

Neueste Entwicklungen in Sachen optimales Küchenhygiene-Konzept. Dazu im Gespräch mit Reinigung aktuell Manfred Ronge, Geschäftsführer des auf Beratung und Schulung in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung spezialisierte Unternehmen.

TEXT Erika Hofbauer



Das Dreieck Personal -Lebensmittelzubereitung -Infrastruktur spielt die Hauptrolle in der Lebensmittel- und Betriebshvaiene von Küchen.

Manfred Ronge, Geschäftsführer Ronge & Partner Group

einigung aktuell: Was muss ein optimales Küchenhygiene-Konzept für die Betriebsgastronomie alles umfassen? Was sind die wichtigsten Eckpfeiler? Manfred Ronge: Wie bei jedem Küchenhygiene-Konzept geht es auch bei der Betriebsgastronomie im Wesentlichen um Lebensmittelsicherheit. Somit spielt das Dreieck Personal - Lebensmittelzubereitung - Infrastruktur die Hauptrolle in der Lebensmittel- und Betriebshygiene von Küchen. Beim Personal besteht die Herausforderung sehr oft in der Fluktuation der Mitarbeiter. Hier kommt es auf ein optimiertes "Onboarding-Konzept" an und es empfiehlt sich, für die Einschulung neuer Mitarbeiter elektronisch unterstützte Informations- und Schulungsmaterialien zu etablieren. Die persönliche Hygiene ist erfahrungsgemäß am besten mit laufenden Unterweisungen und Zwischenschulungen sicherzustellen.



Stangl Reinigungstechnik



Sauber bis ins letzte Eck

Die neue Scrubmaster B5 Kompakt-Reinigungsmaschine, ist eine revolutionäre Neu-Entwicklung aus dem Hause Hako. Mit dem dreieckigen, exzentrisch rotierenden Bürstenkopf, reinigen Sie mühelos und spielend bis in die Ecken.



DELTA Cleaning System

Nur bei Stangl.





STANGL REINIGUNGSTECHNIK GMBH.

5204 Straßwalchen 8772 Traboch | 2334 Vösendorf





It's time to Switch

+ Reduce

+ Reuse



Erfahren Sie mehr:



www.green-care-professional.com/switch





Die Hygienegesetzgebung für Küchen ist seit Jahren etabliert und besonders bei Gemeinschaftsverpflegern in die DNA übergegangen.

Was sind die wichtigsten Voraussetzungen für die Lebensmittelhygiene?

Die wichtigste Voraussetzung für die Lebensmittelhygiene ist ein gelebtes HACCP Konzept. HACCP steht für "Hazard Analysis Critical Control Points" und bedeutet in etwa Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte." Letztlich beginnt die gesamte Kette der Lebensmittelsicherheit mit der Einweisung und Verpflichtung der Lieferanten hinsichtlich Transportmittel, Verpackungsmaterial und Verhinderung des Auftretens von Fremdkörpern. Infrastrukturell kommt es am Ende auf den Wartungszustand des gesamten Gebäudeteils an, der die Küche betrifft. Hier werden oft die Wartung und Instandsetzung von Boden, Wand oder Decke vernachlässigt, was die Lebensdauer von Küchen in hygienischer Hinsicht massiv verkürzen kann. In diesen Bereichen gibt es die meisten Beanstandungen der Lebensmittelbehörden.

Wo befinden sich in Sachen Küchenhygiene in der Betriebsgastronomie die größten Gefahrenquellen oder Schwachstellen?

Das kommt ganz auf den Küchentyp an. In Küchen mit Eigenproduktion bestehen die gleichen Herausforderungen wie in allen andern Küchentypen der Gemeinschaftsverpflegung. Nicht zu vernachlässigende Gefahrenquellen bestehen in Anlieferküchen, die von einer zentralen Einheit mit warmen Komponenten beliefert werden. Die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen maximalen Warmhaltezeiten und die Einhaltung der Temperaturen an sich wird in den meisten Fällen leider nicht eingehalten, was durchaus als potentielle Gefahrenquelle gesehen werden kann. Gleiches gilt für die Beschickung der Ausgaben, die oftmals nicht chargengeführt erfolgt, sondern am Beginn der Ausgabezeit

für den gesamten Zeitraum erfolgt. Dadurch werden oftmals - je nach technischer Ausstattung - die Temperaturen, also kalt und warm, nicht eingehalten. Hier kommt es nicht nur zu Hygieneproblemen, sondern auch zu sensorischen Nachteilen und Qualitätseinbußen.

Was sind die häufigsten Fragen oder Anforderungen, die Kunden in Sachen Küchenhygiene stellen? Welchen Mehrwert sollen Kunden in diesem Zusammenhang erhalten?

Ein großer Anteil von Betriebsrestaurants hat die geplante Kapazität überschritten. Dadurch kommen die infrastrukturellen Voraussetzungen an die Grenzen und die Betriebsorganisation muss angepasst werden. Folge dieser Maßnahmen ist die Anpassung des Hygienekonzeptes mit Auswirkungen auf die Rohwaren, Convenience-Konzept, die Betriebszeiten und Einiges mehr. Diese gesamtheitliche Betrachtung wird vermehrt nachgefragt und führt letztlich zum gewünschten Resultat. Der Mehrwert liegt auf der Hand und drückt sich beinahe immer in einer effizienteren Küchenstruktur aus.

Die Bürokratie - im Sinne von Vorschriften oder Gesetzen ist überall im Vormarsch. Wie beurteilen Sie aktuelle Hygienevorschriften: Zu viel, zu wenig, was fehlt oder ist (zu) ungenau? Wie ist Ihre Einschätzung dazu?

Die Hygienegesetzgebung für Küchen ist seit Jahren etabliert und besonders bei Gemeinschaftsverpflegern in die DNA übergegangen. Herausforderungen bestehen derzeit überwiegend in der Digitalisierung

Infrastrukturell kommt es am Ende auf den Wartungszustand des gesamten Gebäudeteils an, der die Küche betrifft.



Der Nexaro NR 1500 wurde speziell für die professionelle Reinigungsbranche entwickelt. Mit seiner kompakten Größe ist er einer der kleinsten seiner Art. Unser Nexaro NR 1500 ist der erste autonome Staubsaugerrohoter der Welt, der die Sicherheitsnorm IEC 63327 für gewerbliche Reinigungsroboter erfüllt. Außerdem wurde er nach der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG geprüft und mit dem TÜV SÜD und GS-Siegel zertifiziert. Erfahren Sie mehr unter nexaro.com











Freudenberg Home and Cleaning Solutions

Origo 2 und Equipe sind konform zur neuen Krankenhaus DIN-Norm 13063.



Mehr Infos: vileda-professional.de vermop.com







Personal-, Küchen- & Lebensmittelhygiene

Die Hygienebereiche sind in drei grobe Bereiche geteilt: Personalhygiene, Lebensmittelhygiene und Küchenhygiene.

Personalhygiene: Ein gepflegtes Äußeres der Mitarbeiter sollte selbstverständlich sein. Tägliches Duschen ist für Mitarbeiter in einem gastronomischen Betrieb Pflicht. Die Fingernägel sollten möglichst kurz gehalten sein. (Lange) Haare müssen zusammengebunden werden. Zusätzlich sollte auch eine Kopfbedeckung getragen werden. Private Kleidung soll nicht während der Arbeit getragen werden und sollte auch getrennt von der Arbeitskleidung aufbewahrt werden. Schmuck und Uhren sollten ebenfalls abgelegt werden. Verwendete Tücher im Küchenbetrieb sollten täglich gewechselt werden. Rauchen ist selbstverständlich verboten und auch Essen und Trinken (in den Pausen) ist nur in dafür vorgesehenen Räumen erlaubt. Bei Krankheitssymptomen (Niesen, Husten, Fieber...) sollte der Arbeitsplatz nicht aufgesucht werden. Offene Wunden müssen entsprechend abgedeckt sein.

Lebensmittelhygiene: Die Lebensmittelhygiene beginnt schon beim Einkauf bzw. bei der Warenannahme: Nicht einwandfreie Lebensmittel müssen bereits bei der Wareneingangskontrolle abgelehnt werden, da sie Schädlinge einschleppen könnten. Kühlung ist ein besonders wichtiges Thema: Besonders bei Fleisch, Fisch und Milchprodukten muss immer eine durchgängige Kühlung gesichert sein. Reinigen des Geschirrs sowie der Küchengeräte und -werkzeuge sollte regelmäßig und selbstverständlich sein. Sauberes Geschirr sollte nie mit benutztem in Berührung kommen. Für die Verarbeitung von gegarten und rohen Lebensmitteln sollten überhaupt unterschiedliche Gerätschaften verwendet werden. Neben der Kühlung ist auch die Hitze ein wichtiger Faktor: Die Speisen sollten immer so warm gehalten werden, dass sich keine Keime bilden können. Auch sollte die Warmhaltedauer nicht zu lange dauern.

Küchenhygiene: Darunter ist die Sauberkeit im Raum selbst zu verstehen. Also regelmäßiges Reinigen von Oberflächen, aber auch Geräten und Werkzeugen. Es ist auch auf den korrekten Einsatz von Reinigungsmitteln zu achten. Maschinen wie Kühlschränke oder Spülmaschinen sollten nicht zu voll gefüllt werden, da sonst nicht die volle Leistung gewährleistet ist. Bei der Spülmaschine sollte zudem die

Temperaturhöhe und Reinigungsdauer eingehalten werden.

Infos: Wirtschaftskammer Österreich, www.lebensmittelgewerbe.at

der Prozesse, die aber letztlich zu einer Vereinfachung in den Küchen und für das Personal führen wird. Große Probleme sollte das Hygienemanagement aber in keiner Küche mehr machen. Wenn doch, besteht dringender Handlungsbedarf im Bereich Schulung und Ausbildung der verantwortlichen und handelnden Personen.

Ein Blick in die Zukunft: Welche Themen werden in Sachen Küchenhygiene in Zukunft noch wichtiger werden? Ganz klar die Digitalisierung! Der Trend zu mehr regionalen Produkten und weniger industriell verarbeiteten Rohwaren hält an und hilft ebenfalls. Also: Keine Angst vor der Hygiene, die Gemeinschaftsverpfleger sind gut aufgestellt, haben extrem großes Know-how und bringen gerade im Bereich Hygiene unglaublich viel in die tägliche Küchenpraxis ein. Andere Branchen können sich bei uns viel abschauen!

Große Probleme sollte das Hygienemanagement in keiner Küche mehr machen. Wenn doch, besteht dringender Handlungsbedarf.

SPRACH-BARRIEREN-FREI!

Blink kann Chats jetzt live übersetzen

Die Blink me App gibt Zeiten, Urlaubs- und Krankmeldungen weiter, schickt News und übersetzt Chats mit der Objektleitung sogar live in 19 Sprachen!

Du wirst sehen, Blink me ist viel mehr als eine App für die Zeiterfassung. Blink me ist der smarte Assistent für deine Reinigungskraft. Neugierig? blink.de/sprachen









Geschirrspüler



Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	3	Kriterium 4	Kriterium 5		
↓ ELECTROLUX PI	ROFESSIONAL	GmbH • Tel.: +4318€	6 348 0 • efs.office@	electrolux	orofessiona	al.com • www.electro	oluxprofessional.com		
Gesundheitswesen	Untertisch Medical Line Modell: EUCAI Medical	 Alle Maschinen erfüll Tragende Teile, Gehä Wasch- und Spülarm doppelwandige Ausf Laugenpumpe integrieteres Maschir tiefgezogener Tank of 	90°C Nachspültemperatur A060 Wert Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534 Tragende Teile, Gehäuse, Innenraum, Filter, Düsen, Wasch- und Spülarme aus Edelstahl doppelwandige Ausführung inkl. Isolation u. Rückwand			 integrierte Reinigungsmittel- u. Klarspülmitteldosierung 84° bis zu 90°, 35 Sekunden atmosphärischer Boiler gleichbleibende Nachspültemperatur von 95°C u. wasserdruckunabhängig durch Nachspülpumpe Wash Safe Control voll isolierter 12 Liter Boiler manuelle Boilerentleerung über die Steuerung Anschlüsse von außen zugänglich automatischer Türverschluss Thermodesinfektion 			

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5	
Gesundheitswesen	Korbtransport- maschinen Modell: MRT	Korbtransportmaschine mit modularem Aufbau, atmosphärischem Boiler in der Nachspülung, innovativer elektrischer Regelung. 100 % Edelstahl. Eine Konstruktion, die Anforderungen der Anwender erfüllt durch: hervorrager Spülleistung und maximale Hygiene. Hygyiene Clean 84° bis zu 90° Nachspültemperatur A060 Wert Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534 Geringste Betriebkosten in der Industrie dank innovativem Nachspülmodul (0,4 Liter Wasserverbrauch pro Geschirrle) einfache, textfreie (Touchscreen) Bedienelektronik Automatische Tür- und Desinfektionsreinigung Automatische Korberkennung (Wasser- und Energieeinsparung) Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch Wash-Safe Control Höchste Hygiene-Sicherheit in ihrer Klasse, dreifache Nachspülung mit zwei Tanks Automatisches Notprogramm schützt vor Betriebsunterbrechnung mit garantierter Hygiene					
	Haubenspül- maschinen Modell: EHT	Hygyiene Clean 90°C Nachspültempe Alle Maschinen erfüll Tragende Teile, Gehä Wascharme aus Edel Doppelwandige Haube Laugenpumpe integrieteres Maschir tiefgezogener Tank r nähte Elektronische Steuer angebracht	len DIN SPEC 10534 Juse, Innenraum, Düsen Istahl e inkl. Isolation und Rückw nenreinigungsprogramm nit nur 24 Litern ohne S ung, frei programmierb vinnung), Programmdau	kungsdo: atmosph peratur v gig Wash Sa vand isoliertei manuellich chweiß- ar am Eck ver 11 Sek., kungsdo: vand yeratur v gig Wash Sa manuellich ich clear Blu Waschpi Elektrisc klemmso	integrierte Reinigungsmittel-, Klarspülmittel- u. Entkal-kungsdosierung (Zero-Lime-Funktion) atmosphärischer Boiler, gleichbleibende Nachspültem peratur von 84°C bis zu 90°C u. wasserdruckunabhängig Wash Safe Control isolierter 12 Liter Boiler manuelle Boilerentleerung (über die Steuerung) mög		
Hotellerie/ Gastronomie	Gläserspüler Modell EGW	Wasch- und Spülarm	iuse, Innenrum, Filter, Di	üsen, 'Ubersich ten Taste voll isoliert integrier	gener Tank ohne Schwe itliche Anordnung der sj en te Reinigungsmittel- un ischinenreinigungsprogr	oritzwassergeschütz- d Klarspülmitteldosie-	
	Untertischma- schine Modell: FUCAL	siehe Gesundheitswese	en				



Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5			
Hotellerie/ Gastronomie	Haubenspül- maschine Modell: EHT	siehe Gesundheitswesen							
	Korbtransport- maschine Mod. Single*-, Dual**- & Multirinse	siehe Gesundheitswesen	*/** Konstante Nachspültemperatur von ca. 85° mit ESD ** Maschine ab 1120 mm ** Aktive Wärmerückgewinnung integriert */** Automatische Korberkennung (Wasser-& Energieeinsparung) ** Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch «Wash-Safe Control» */** Komplet von Laufrichtung veränderbar in 20/45 Min						
Betriebsküchen, Gemeinschaftsver- pflegung	Haubenspül- maschine Modell: EHT	siehe Gesundheitswesen							
	Untertisch- spülmaschine Modell: EUCAI	siehe Gesundheitswesen							
	Korbtransport- maschine Mod. Single*-, Dual**- & Multirinse	siehe Gesundheitswesen	*/ ** Konstante Nachspültemperatur von ca. 85° mit ESD ** Maschine ab 1120 mm ** Aktive Wärmerückgewinnung integriert */ ** Automatische Korberkennung (Wasser- und Energieeinsparung) ** Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch «Wash-Safe Control» */ ** Gesamte Laufrichtung in 20/45 Min veränderbar						
↓ HOBART GmbH	• Tel.: +49 78	1600-0 • info@hob	art.de • www.hobart	i.de					
Hotellerie / Gastronomie	Gläserspül- maschine PREMAX GP / GPCROI	TOP-DRY Trock- nung (sorgt für ein einwandfreies Trock- nungsergebnis)	VAPOSTOP² (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelastung im Raum)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)			
	Gläserspül- maschine PREMAX GCP	VAPOSTOP: Ver- meidet den Dampf- austritt beim Öffnen der Tür.	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)	GENIUS-X ² Feinfilter- system (integrierte Vorwaschfunktion)			
	Gläserspülma- schine PROFI GX / GC	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz (Verringerung des Wasserverbrauchs auf das notwendige Minimum)	GENIUS-X ² Feinfilter- system (integrierte Vorwaschfunktion)			
Hotellerie / Gastronomie / Gesundheitswesen	Geschirrspül- maschine PREMAX FP	BESTECK PREMIUM: Das innovative System sorgt für sauberes und glänzendes Besteck, ohne zu Polieren. Die Programmauswahl erfolgt automatisch durch die Maschine.	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trock- nungsergebnis)	VAPOSTOP ² (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelastung im Raum)	ECO Programm (nur 0,8l Verbrauch)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)			
	Geschirrspül- maschine PROFI FX	BESTECK PREMIUM: Das innovative System sorgt für sauberes und glänzendes Besteck, ohne zu Polieren. Die Programmauswahl erfolgt automatisch durch die Maschine.	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	2IN1 Doppelkorb- system (erhöhte Kapazität)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz (Verringerung des Wasserverbrauchs auf das notwendige Minimum)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)			







BLITZBLANKIST CO2NEUTRAL*















Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ HOBART GmbH	• Tel.: +49 78	1600-0 • info@hoba	art.de • www.hobart	de		
Hotellerie / Gastronomie / Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsver-	Haubenspül- maschine PREMAX AUP	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (eliminiert manuelles Vorabräumen)	ECO Programm mit nur 1,4 l/Korb	POWER-PLUS Waschprogramm (zuschaltbares Hoch- druckprogramm)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Integrierter Ab- luft-Energiespeicher (spart 3kW pro Korb)
pflegung	Haubenspül- maschine PROFI AMX / AMXX	Integrierter Ab- luft-Energiespeicher (spart 3 kW pro Korb)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz überwacht den Schmutzeintrag	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Abwasser-Wärme- rückgewinnung (Betriebskostenredu- zierung)	GENIUS-X ² Feinfilter (35 % weniger Reini- gerverbrauch)
	TWO-LE- VEL-WASHER PROFITLW	Doppelte Kapazität: Der TLW bietet durch eine zusätzliche Waschkammer die doppelte Kapazität pro Spülgang und das bei einem Platz- bedarf einer herkömmlichen Spülmaschine.	Maximale Flexibilität: Gleichzeitiges Spülen von unterschied- lichem Spülgut wie Porzellangeschirr, Besteck oder Koch- utensilien in zwei getrennten Wasch- kammern.	Platzsparende Spül- organisation: Für hartnäckigste Ver- schmutzungen verfügt der TLW speziell über ein Utensilien-Spül- programm. Durch die verlängerte Spüldauer ist der Einweicheffekt bereits im Spülvor- gang integriert und somit entfällt ein vor- gelagertes Einweichen des Spülguts. Dadurch wird wertvolle Fläche in der Küchenorganisa- tion gespart.	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)
Hotellerie / Gastro- nomie, Betriebs- küchen/Gemein- schaftsverpflegung	Universalspül- maschinen PREMAX UP	VAPO-ACTIVE Dampfwaschung (bestes Wascher- gebnis)	Reiniger-Direkt- Sprühsystem (kein manuelles Vorein- weichen mehr)	Seitliche Wasch- systeme (um 3 mal mehr Kapazität pro Spülgang)	Abluft-Wärme- rückgewinnung (Reduzierung von Energiekosten)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)
	Universalspül- maschinen PROFI UX	ROTOR-X Waschsystem (bestes Waschergebnis)	POWER Waschung (hohe Mechanik auch bei stark anhaften- dem Schmutz)	Abluft-Wärme- rückgewinnung (Reduzierung von Energiekosten)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intel- ligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch- Display sowie Ein- Knopf-Bedienung)	Maschinenhöhe 2 in 1 (flexible Anpassung an örtliche Gegeben- heiten)
Gesundheitswesen, Hotellerie / Gastro- nomie / Gemein- schaftsverpflegung	Korbtrans- portmaschine PREMAX CP	RACK-FLOW Sensor- system (Korbpuffer- system ermöglicht effizientes Arbeiten)	SENSOTRONIC Spül- intelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein- sparung)	HOT-TEMP Heißwa- schung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Waschergebnis)	CLIMATE-PRO Energiesparsystem (Senkung der Ener- gieverbräuche und Betriebskosten)
	Korbtrans- portmaschine PROFI CN	INFOTRONIC Steuerung mit USB- Schnittstelle (Down- load Betriebsbuch)	AQUA-ADAPT Was- serverbrauchsma- nagement (optimale Wassermenge bei jeder Geschwindig- keit)	LOW-CHEM INTENSI- VE Reinigersparsys- tem (Automatische und bedarfsgerechte Chemiedosierung)	AUTO-CLEAN Selbst- reinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)	Wascharmschieber (Einfache und schnelle Reinigung der Wascharme)
Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsver- pflegung	Bandspül- maschine PREMAX FTPi	SENSOTRONIC Spül- intelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein- sparung)	HOT-TEMP Heisswa- schung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Waschergebnis)	50 PERCENT Frischwasserspü- lung (minimalste Wasserverbräuche/ Betriebskosten)	CLIMATE-PLUS Energiesparsystem - Abwasser und Abluft clever genutzt (Senkung der Ener- gieverbräuche und Betriebskosten)

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsver- pflegung	Bandspülma- schine PROFI FTNi	LOW-CHEM INTENSI- VE Reinigersparsys- tem (Automatische und bedarfsgerechte Chemiedosierung)	TRI-RINSE Klar- spülung (bestes, kon- stantes Spülergebnis in 3 Stufen)	SmartConnect APP (Vernetzung der Spülmaschine über LAN oder WLAN) – Umfassende Übersicht über den aktuellen Status Ihrer Band- spülmaschine. Dazu zählt die Anzeige der Wartungsintervalle, der aktuellen Betriebs- kosten oder der Chemieverbräuche	3DRY Trocknung (Kontrollierte Luft- führung von 3 Seiten)	AUTO-CLEAN Selbst- reinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)
Gesundheitswesen	Geschirrspül- maschine CARE	HOBART CARE Hygienekonzept (Thermodesinfektion - A0-Wert von 60)	USB-Schnittstel- le zum einfachen Download von doku- mentierten Daten	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trock- nungsergebnis	VAPOSTOP² (ver- meidet den Dampf- austritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelas- tung im Raum)	2lN1 Doppelkorb- system (erhöhte Kapazität)

Míele



Ich spüle hygienisch. schnell. effizient. nachhaltig.

Ich bin MasterLine.

Ihre Spülmaschine für erstklassige Hygiene und optimiertes Zeitmanagement.

Die neue MasterLine Serie ist auf höchste Anforderungen des professionellen Geschirrspülens ausgelegt. Exzellente Reinigungsergebnisse, intelligente Funktionen und eine intuitive Bedienung erleichtern den Arbeitsalltag.

Entdecken Sie die Vorteile: miele.at/pro/masterline

Miele Professional. Immer Besser.

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MEIKO Austria	GmbH • Tel.: +	43 1 699 20 39 • offi	ce@meiko.at • wwv	v.meiko.at		
Gesundheitswesen	M-iQ Band- transportma- schinen	Garantierter Best- werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	Selbstreini- gungs- System zur Unterstützung des Personals	Thermodesinfektion lieferbar	Werkskundendienst mit über 40 Tech- nikern
Hotellerie/Gastro- nomie	M-iQ Korb- transportma- schinen	Garantierter Best- werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osms- oseanlage von Meiko lieferbar	Werkskundendienst 7- 20 Uhr
Hotellerie/Gastro- nomie	M-iClean HXL Doppelkorb- maschine mit Haubenauto- matik	hohe Kapazität bei geringem Platzbe- darf, vollintegrierte Ausführung	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewin- nung ohne Wärme- pumpe	Beratung und kosten- lose Planung	Werkskundendienst 365 Tage
	FV 130.2 Schwarzge- schirrspülam- schine	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewin- nung ohne Wärme- pumpe	Beratung und kosten- lose Planung	Werkskundendienst repariert zu 98% beim ersten Einsatz
	M-iClean UM mit Gio-Modul	erste Spülmaschinen im coolen Design, vollintegrierte Aus- führung	kein Polieren von feinen Weingläsern, stark reduzierter Glasbruch	Wascharme und Chemie- Leitungen aus Edelstahl	Laugenpumpe mit einem Griff selbst zu reinigen	wir sind vor Ort
Hotellerie/Gastro- nomie	UPster U, H	Einstieg in die Pre- miumklasse	Plug & Play, GiO-Os- mose Modul lieferbar	Komplettausstattung	Vorzugsmodell zu günstigen Preis	
Betriebsküchen, Gemeinschafts- verpflegung	M-iQ Korb- transportma- schinen	Garantierter Best- werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osms- oseanlage von Meiko lieferbar	Erstatzeillieferung in 24 Stunden
	M-iQ Band- transportma- schinen	Garantierter Best- werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	Selbstreini- gungs- System zur Unterstützung des Personals	GreenEye: Sparen bei geringere Auslastung	
	M-iClean HXL Doppelkorb- maschine mit Haubenauto- matik	hohe Kapazität bei geringem Platzbe- darf, vollintegrierte Ausführung	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewin- nung ohne Wärme- pumpe	Beratung und kosten- lose Planung	Beratung durch 8 Verkäufer
	FV 130.2 Schwarzge- schirrspülam- schine	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewin- nung ohne Wärme- pumpe	Beratung und kosten- lose Planung	Planung kostenios
	M-iClean UM mit Gio-Modul	erste Spülmaschinen im coolen Design, vollintegrierte Aus- führung	kein Polieren von feinen Weingläsern, stark reduzierter Glasbruch	Wascharme und Chemie- Leitungen aus Edelstahl	Laugenpumpe mit einem Griff selbst zu reinigen	Verkauf und Kunder dienst vor Ort
	UPster U, H	Einstieg in die Pre- miumklasse	Plug & Play, GiO-Os- mose Modul lieferbar	Komplettausstattung	Vorzugsmodell zu günstigen Preis	
↓ MIELE Gesellscl	haft m.b.H. •	Tel.: +43 (0) 50 800 4	20 • vertrieb-profes	sional@miele.at • w	ww.miele.at/profession	onal
Gesundheitswesen	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 407 U [WB Hygiene- Plus]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwas- ser Anschluss Thermo-Desinfek- tionsprogramm mit 93C° Nachspültem- peratur und max. 10 min Haltezeit	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Ge- schirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger
	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 404 U [WB Hygiene]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwas- ser Anschluss 85° C im Nachspül- gang (bis 10 Min. Haltezeit)	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MIELE Gesellscl	haft m.b.H. •	Геl.: +43 (0) 50 800 4	20 • vertrieb-profes	sional@miele.at • w	ww.miele.at/profession	onal
Gesundheitswesen	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 405 U [WB Hygie- neAir]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwas- ser Anschluss 85° C im Nachspülgang (bis 10 Min. Haltezeit) interne Dosierpumpe für Flüssigreiniger, aktive Trocknung ohne nachpolieren	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger
Hotellerie/Gastro- nomie	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 400 U [WB Speed]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 8 Min.	Kalt- und Warm- wasser Anschluss mit 70C° Nachspültem- peratur und bis zu 10 min Haltezeit	285 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	
	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 401 U [WB Speed- Plus]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warm- wasser Anschluss mit 70C° Nachspültem- peratur und bis zu 10 min Haltezeit	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger

winterhalter®



TF GAMECHANGER. The best decision for today. And for tomorrow.

Die leistungsstarke MTF setzt einen neuen Standard. Sie meistert bis zu 8.000 Teller pro Stunde und zeichnet sich durch ein modulares System aus. Damit kann die Maschine exakt auf die Anforderungen von heute und auf die von morgen zugeschnitten werden. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTF jeder Situation an und garantiert maximale Investitionssicherheit.



www.winterhalter.at

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MIELE Gesellscl	naft m.b.H. •	Геl.: +43 (0) 50 800 4	20 • vertrieb-profes	sional@miele.at • w	ww.miele.at/profession	onal
Hotellerie/Gastro- nomie	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 402 U [WB Spee- dAir]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warm- wasser Anschluss mit 80C° Nachspültem- peratur und bis zu 10 min Haltezeit interne Dosierpumpe für Flüssigreiniger, aktive Trocknung ohne nachpolieren	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger
Betriebsküchen, Gemeinschafts- verpflegung	Unterbau- Frischwasser- spüler PFD 404 U [WB Hygiene]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwas- ser Anschluss 85° C im Nachspül- gang (bis 10 Min. Haltezeit)	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integ- rierter Dosierung für Flüssigreiniger
Tankspüler für Hotellerie/Gastrono- mie, Betriebsküchen, Gemeinschaftsver- pflegung	Durchschub- Tankspüler PTD 901	Universell einsetzba- re Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 47 Sek.	Kalt oder Warm- wasseranschluss, intern oder externe Dosierung; mit oder ohne WES; mit oder ohne ECO Funktion	mit oder ohne auto- matischer Öffnung / Schließung der Haube	1296 Teller/h oder 3773 Gläser/h
	Untertisch- tankspüler PTD 701	Gläserspülmaschine	Programmlaufzeit ab 47 Sek.	Kalt oder Warm- wasser; Einbauhöhe 72,5–76 cm; Breite: 46 cm	Bis zu 80 Körbe/ Stunde	optional mit Revers Osmose
	Untertisch- tankspüler PTD 702	Universell einsetzba- re Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warm- wasser; Einbauhöhe 72,5–76 cm; Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	optional mit Revers Osmose
	Untertisch- tankspüler PTD 703	Universell einsetzba- re Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warm- wasser; Einbauhöhe 82–85,5 cm, Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	optional mit Wasser- enthärter
	Untertisch- tankspüler PTD 704	Spülmaschine mit tiefem Spülraum für Tablets, etc.	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warm- wasser; Einbauhöhe 82–85,5 cm, Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	
alle Geräte mit Ablau	ufpumpe ausges	tattet und inkludierte	m Wasserenthärtungs	system (Wasserenthä	rter optional bei PTD	70x)
↓ STÖLNER Gese	llschaft mbH •	Tel.: +431522 46 74	• office@stoelner.at	• www.stoelner.at		
Hotellerie / Gastro- nomie	Untertisch- und Hauben- geschirrspül- maschinen Elettrobar RIVER	Geräuschentwicklun ERT Nachspülsystem und Reduktion Wass EDT Teilwasserwech weniger Schmutz da ECC Hygienekonstru Pro Clean – Selbstre Sonderprogramme f Vollausstattung mit	n – garantiert konstanter er- und Reinigerverbrau sel – schmutziges Wasse durch weniger Reinigerl ktion – tiefgezogener Ta	n Nachspülwasserdruck ich er wird vor jedem Nachs konzentration ank und Korbführung (b e Glasformen itteldosiergeräten und A	& Temperatur, konstant spülvorgang am Tankbo ei UT- Maschinen)	gutes Spülergebnis
Hotellerie / Gastro- nomie	Geschirrspüler River 63 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm			
	Haubenspüler River 83 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerück- gewinnung NRG		
	Haubenspüler River 93 CDE	Korb 600x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerück- gewinnung NRG		

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ STÖLNER Gese	llschaft mbH •	Tel.: +4315224674	office@stoeIner.at	• www.stoelner.at		
Hotellerie / Gastro- nomie	Universal- spülmaschine Elettrobar RIVER	ERT Nachspülsystem – garantiert konstan- ten Nachspülwasser- druck & Temperatur, konstant gutes Spülergebnis und Re- duktion Wasser- und Reinigerverbrauch	ECC Hygienekonst- ruktion – tiefgezoge- ner Tank und Korb- führung	Selbstreinigungs- zyklus von Spülraum und Tank	Mit Reiniger- und Klarspülmitteldosier- geräten	Hochwertige doppel- wandige Konstruk- tion – geräuscharm Elf Spülzyklen 2 – 12 Minuten
	Universal- spülmaschine River 345 CDE	Korb 560x630mm	Einschubhöhe 650mm			
Betriebsküchen / Gemeinschaftsver- pflegung	Geschirrspüler River 63 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm		
Betriebsküchen / Gemeinschaftsver-	Haubenspüler River 83 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerück- gewinnung NRG	
pflegung	Haubenspüler River 93 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 600x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerück- gewinnung NRG	
	Universal- spülmaschine RIVER 348 CDE XL	siehe Hotelliere / Gastronomie	jedoch extra breite Ausführung mit Split-Türe	Korb 1310x700mm	Einschubhöhe 850mm	
↓ WINTERHALTE	R Gastronom V	ertrieb und Service	GmbH • Tel.: +43 62	35 50222 0 • info@	winterhalter.at • ww	w.winterhalter.at
Gesundheitswesen	Band- und Korbtransport- spülmaschinen MT-Serie	High Temp - Spülen mit höheren Tempe- raturen	automatische Selbst- reinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwär- merückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivie- rung	3-fach Nachspülung minimaler Wasser- verbrauch
Hotellerie/Gastro- nomie	Untertisch- spülmaschinen UC-Serie	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	eingebaute Dosier- geräte	Drucksteigerungs- pumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	Touchscreen



Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5	
↓ WINTERHALTE	R Gastronom \	ertrieb und Service	GmbH • Tel.: +43 62	235 50222 0 • info@	winterhalter.at • ww	w.winterhalter.at	
Hotellerie/Gastro- nomie	Korbdurch- schubspül- maschinen PT-Serie	High Temp - Spülen mit höheren Tempe- raturen	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	Energy - Abluft- und Abwasserwärmerück- gewinnung	Drucksteigerungs- pumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	
	Korbdurch- schubspülma- schinen PT UTENSIL	flexibel einsetzbar, a Frgonomische Bedie mit Ein-Knopf-Bedie Frstklassige Spülerg- Hygiene, leistungsfäl Zertifiziertes Hygien- Zwei S-förmige, einf- Optional Abluftwärm Serienmäßige, variak 3 Spülprogramme	Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülmaschine flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spülalltag. Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsabläufe – mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen. Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration. Zertifiziertes Hygienekonzept Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneingesparung. Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad. 3 Spülprogramme 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil				
	Gerätespülma- schinen UF-Serie	Zielgruppenspezifische Programme und Größen, UF-Serie in drei unterschiedlichen Größen – je nach Platzverhältnissen und Spülgutgröße zwischen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large); zudem bietet die UF-Serie je nach Art und Grad der Verschmutzung maßgeschneiderte Spülprogramme.	Hochleistungs- spülsystem mit VarioPower	TurboZyme-Ver- fahren spart das manuelle Vorspülen; ein Einweichvorgang bei dem angetrock- nete Rückstände mit einem innovativen enzymatischen Vorreiniger benetzt werden.	Ergonomische Innovationen: Abklappbare Türe und hochklappbarer Korb und flexible Korbwagenlösungen	Wirtschaftliche Pluispunkte: - Wärmerückgewin- nung – Energy - Standby-Modus	
Hotellerie/Gastro- nomie	Band- und Korbtransport- spülmaschinen MT-Serie	schwenkbare Hygie- netüren	automatische Selbst- reinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwär- merückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivie- rung	3-fach Nachspülung minimaler Wasser- verbrauch	
Betriebsküchen, Gemeinschaftsver- pflegung	Untertisch- spülmaschinen UC-Serie	Vario Power	eingebaute Dosier- geräte	Drucksteigerungs- pumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	Touchscreen	
	Korbdurch- schubspül- maschinen PT-Serie	High Temp	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	Energy - Abluft- und Abwasserwärmerück- gewinnung	Drucksteigerungs- pumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	
	Korbdurch- schubspülma- schinen PT UTENSIL	 › Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülma flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spülalltag. › Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsab mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen. › Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration. › Zertifiziertes Hygienekonzept › Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder › Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneingesparung. › Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad. › 3 Spülprogramme › 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil 					

Anwendungsbereich	Typen- bezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
Betriebsküchen, Gemeinschaftsver- pflegung	Gerätespülma- schinen UF-Serie	Zielgruppenspezifische Programme und Größen, UF-Serie in drei unterschiedlichen Größen- je nach Platzverhältnissen und Spülgutgröße zwischen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large); zudem bietet die UF-Serie je nach Art und Grad der Verschmutzung maßgeschneiderte Spülprogramme.	Hochleistungs- spülsystem mit VarioPower	TurboZyme-Ver- fahren spart das manuelle Vorspülen; ein Einweichvorgang bei dem angetrock- nete Rückstände mit einem innovativen enzymatischen Vorreiniger benetzt werden.	Ergonomische Innovationen: Abklappbare Türe und hochklappbarer Korb und flexible Korbwagenlösungen	Wirtschaftliche Plus- punkte: - Wärmerückgewin- nung – Energy - Standby-Modus
	Band- und Korbtransport- spülmaschinen MT-Serie	schwenkbare Hygie- netüren	automatische Selbst- reinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwär- merückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivie- rung	3-fach Nachspülung minimaler Wasser- verbrauch





Sigron Handels- & SchulungsgmbH

Niedermoserstr. 4, 1220 Wien

Tel.: 0577 070-1004 Fax: 01/259 46 32-29 kurs@sigron.at www.sigron.at

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 21001	ÖNORM D2040
0305.07.2024	Vorbereitungskurs LAP Reinigungstechniker*in/Kurs2	Wien	~	~
11.06.2024	Vorbereitungskurs LAP Reinigungstechniker*in/Kurs2	Wien	~	~
1214.06.2024	DFG-Meistervorbereitungskurs Modul I-III	Wien	~	~
1819.06.2024	DFG-Meistervorbereitungskurs Modul I-III	Wien	~	~

DFG Reinigungsakademie GmbH www.dfg-reinigungsakademie.at

Villacher Straße 131 9020 Klagenfurt am Wörthersee Tel.: 0664/8536301 office@reinigungsakademie.at

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 21001	ÖNORM D204
1113.09.2024	A.7 Vorbereitungskurs zum geprüften Objektleiter Modul 1 (fachlich)	Klagenfurt	~	~
16.09.2024	A.3 Vorarbeiterkurs für Unterhaltsreinigungsobjekte	Klagenfurt	~	~
17.09.2024	Fachkurs Strahltechniken	Alle Bundesländer	~	
1920.09.2024	A.8 Vorbereitungskurs geprüfter Objektleiter Modul 2 (organisatorisch)	Klagenfurt	~	~
23.0911.12.2024	Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung DFG-Modul 1-3	Alle Bundesländer	~	
23.0913.11.2024	Vorbereitungskurs LAP Reinigungstechniker/in	Alle Bundesländer	~	
11.10.2024	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung nach DIN 10514 für Gastronomie und Hotellerie	Alle Bundesländer	~	
16.10.2024	Schädlingsmonitoring für Gastronomie und Hotellerie	Alle Bundesländer	~	
2425.10.2024	Fachkurs Sonderreinigung	Alle Bundesländer	~	
3031.10.2024	A.1 Basiskurs	Klagenfurt	~	~
0628.11.2024	A.6 Gebäudereinigungsdesinfektor	Klagenfurt	~	~
2122.11.2024	A.1 Basiskurs	Klagenfurt	~	~
jederzeit individuell	Basiskurs Reinigungstechnik	Live Online inkl. Online-Selbst- lernplattform	~	
jederzeit individuell	Wiederholungseinheiten Vorbereitung Meisterprüfung Modul 1-3	Live Online inkl. Online-Selbst- lernplattform	~	

WIFI Steiermark, Körblergasse 111-113, 8010 Graz **WIFI Obersteiermark,** Leobnerstraße 94, 8712 Niklasdorf

Tel.: 0316 602-8022 Fax: 0316 602 500-8022 bettina.klinkan@stmk.wifi.at www.stmk.wifi.at/dfg

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 29993	ÖNORM D2040
05.0930.11.2024	Vorbereitungskurs Meisterprüfung in der Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereinigung	Theorie Graz/ Praxis Niklasdorf	~	~
09.0912.11.2024	Vorbereitungskurs Lehrabschlussprüfung Reinigungstechniker/in	Theorie Graz/ Praxis Niklasdorf	~	~
0708.10.2024	Basiskurs für die Reinigung	Niklasdorf	~	~
06.0314.06.2025	Vorbereitungskurs Meisterprüfung in der Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereinigung	Theorie Graz/ Praxis Niklasdorf	~	~
10.0320.05.2025	Vorbereitungskurs Lehrabschlussprüfung Reinigungstechniker/in	Theorie Graz/ Praxis Niklasdorf	~	~
1213.05.2025	Basiskurs für die Reinigung	Niklasdorf	~	~

WIFI Oberösterreich Tel: 05-7000/7500 Mail: kundenservice@wifi-ooe.at Wiener Str. 150, 4021 Linz Fax: 05-7000/7409 Internet: wifi.at/ooe oder online.wifi/ooe.at

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 29990	ÖNORM D2040
0204.10.2024, 2225.4.2024	Reinigungstechnik - Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung	Linz	~	
11.11.2024	Objektleiter:in-Lehrgang	Linz	~	
30.091.10.2024 2829.4.2025	Basiskurs Reinigung	Linz	~	
28.11.2024	Informationsveranstaltung Meisterkurs Gebäudereinigung	Linz		
7.1.2025	Reinigungstechnik - Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung	Linz	~	
7.1.2025	Denkmal-, Fassaden-, und Gebäudereiniger:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung – Teil 1	Linz	~	
06.0508.05.2025	Denkmal-, Fassaden-, und Gebäudereiniger:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung – Teil 2	Linz	~	
11.04.2025	Poolreinigung - Theorie	Linz	~	
12.05.2025	Hygienekurs für Reinigungsverantwortliche	Linz	~	



GEBÄUDEREINIGUNGSAKADEMIE

1230 Wien, Eduard-Kittenberger-Gasse 56-Obj.8

Tel.: 01/865 55 05 • office@grag.at www.gebaeudereinigungsakademie.at

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 21001	ÖNORM D2040
1213.06., 2425.07., 2526.09., 0607.11., 1112.12.2024	Basiskurs Gebäudereinigung	Wien	~	~
14.06., 27.09., 08.11., 13.12.2024	Basiskurs Krankenhaus	Wien	~	~
0204.10., 2022.11.2024	Fachkurs Krankenhaus	Wien	~	~
10.0931.01.2025	DFG Meisterkurs berufsbegleitend (Abendkurs)	Wien	~	~
1214.06.2024	DFG Meisterkurs - Kooperation mit BFI	Wien	~	~
0119.07.2024 + 0516.08.2024	DFG Meisterkurs Sommer	Wien	~	~
2226.07., 21 25.10.2024	Modul 4 Ausbilderkurs Lehrlingsbeauftragter inkl. Fach- gespräch	Wien	~	~
2326.09.2024	Hausbetreuer Modul A Abend	Wien	~	~
30.0901.10.2024	Hausbetreuer Modul B Abend	Wien	~	~
0203.10.2024	Hausbetreuer Modul C Abend	Wien	~	~
1213.11.2024	Hausbetreuer Modul A Tag	Wien	~	~
14.11.2024	Hausbetreuer Modul B Tag	Wien	~	~
15.11.2024	Hausbetreuer Modul C Tag	Wien	~	~
2630.08., 1418.10.2024	Sonderreiniger	Wien	~	~
20.06., 28.08., 24.10., 18.12.2024	Vorarbeiter	Wien	~	~
1113.09. + 1619.09.2024	Desinfektor	Wien	~	~
04.10.2024	Desinfektor Prüfung	Wien	✓	✓
Juni 2024	Hebebühnenschulung	Wien	~	✓
2526.09.2024	Meisterauffrischungskurs	Wien	~	~
1213.09., 0405.12.2024	Objektleiter organisatorisch	Wien	~	~
2729.05.2024	Objektauditor	Wien	~	~

terminkalender Seminare & Schulungen



Lunastraße 5 5700 Zell am See academy@hagleitner.at Tel.: +43 5 0456/13702

https://academy.hagleitner.com

mind in progress.	5700 Zell am See Tel.: +43 5 0456/13702 https://academy.hagle			Jleitner.com
Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 29990	ÖNORM D2040
laufend	E-Kurs Chemische Grundlagen der Reinigung	Online		
laufend	E-Kurs: Effektive Bodenreinigung	Online		
laufend	E-Kurs: Sicherer Umgang mit Chemikalien	Online		
laufend	E-Kurs: Noroviren	Online		
laufend	E-Kurs:GHP im Sinne von HACCP - Modul 1	Online		
laufend	E-Kurs: GHP im Sinne von HACCP - Modul 2	Online		
laufend	E-Kurs: GHP im Sinne von HACCP - Modul 3	Online		
laufend	E-Kurs: GHP im Sinne von HACCP - Modul 4 (AUT)	Online		
1113.06.2024	Housekeeping Manager Modul 1-2	Zell/See	~	
18.06.2024	Hygiene und Sicherheit in Wellness- und SPA-Bereichen	Zell/See	~	
1920.06.2024	Basikskurs Housekeeping	Zell/See	~	
31.0701.08.2024	Ausbildung zur Hygienekontaktperson Modul 2 Wien	Wien	~	
11.09.2024	Hygienemanagement im niedergelassenen Bereich	Graz	~	
12.09.2024	Hygienemanagement in Pflege- & Betreuungseinrichtungen	Wien	~	
12.09.2024	Wäschehygiene und Fleckenentfernung	Zell/See	~	
1718.09.2024	Hygienekontaktperson "fresh up" Graz	Graz	~	
23.09.2024	Hygienemanagement im niedergelassenen Bereich	Wien	~	
24.09.2024	Hygienemanagement im niedergelassenen Bereich	Graz	~	
2627.09.2024	Hygienekontaktperson "fresh up" Wien	Wien	~	
30.0901.10.2024	Basiskurs Reinigung Ö-Norm D 2041	Zell/See	~	~
01.10.2024	Hygienemanagement im niedergelassenen Bereich	Zell/See	~	
02.10.2024	Hygienemanagement in Pflege- & Betreuungseinrichtungen	Zell/See	~	
0304.10.2024	Basiskurs Reinigung Ö-Norm D 2041	Graz	~	~
0809.10.2024	Basiskurs Reinigung Ö-Norm D 2041	Wien	~	~
17.10.2024	Häufig auftretende Schadensfälle in der Gebäude- reinigung: Ursachen, Lösungsfindung, Vermeidung	Zell/See	~	
2224.10., 0708.11., 1617.01.2024	Hygienemanager in Küchen- und Lebensmittelbereichen Modul 1-4	Zell/See	~	
2223.10.2024	Ausbildung zur Hygienekontaktperson Modul 3 Wien	Wien	~	
29.10.2024	Grundreinigung und Beschichtung elastischer Bodenbeläge	Zell/See	~	
30.10.2024	Praxis-Einsatz von Diamantpads	Zell/See	~	
12.11.2024	Textile Bodenbeläge: Moderne Reinigung in Theorie und Praxis	Zell/See	~	
1415.11.2024	Hygienekontaktperson "fresh up" Zell am See	Zell/See	~	
20.11.2024	Hygiene und Sicherheit in Wellness- und SPA-Bereichen	Zell/See	~	
0910.12.2024	Basikskurs Housekeeping	Zell/See	~	
2426.09., 1315.11.2024	Housekeeping Manager Modul 1-2	Zell/See	~	
0608.05.2025, 1719.06.2025	Housekeeping Manager Modul 1-2	Zell/See	~	



Tel: +43 5 0979

Mail: akademie@hollu.com

Internet: www.hollu.com/akademie

Datum	Veranstaltung	Ort	ISO 29990	ÖNORM D2040
0607.06.2024	Seminar für Holzbodensanierung	Wolfern		
7.06.2024	Webinar Fachkurs Housekeeping	Online		
1011.06.2024	Seminar für Reinigung von Lüftungsanlagen	Zirl		
10.06.2024	Webinar Hotel-Hygienemanager	Online		
1213.06.2024	Basiskurs Reinraumreinigung	Wolfern		
12.06.2024	Webinar Fachkurs Housekeeping	Online		
1314.06.2024	Objektleiter Ausbildung	Zirl		
2021.06.2024	Seminar für Diamantschleifverfahren	Wolfern		
2425.06., 0102.07.2024	Risikomanager für Mikrobiologische Kontaminationen	Online		
0305.07.2024	Badewart/In für Kleinbadeanlagen	Wolfern		
0204.09., 0911.09., 1618.09., 2627.09., 0304.10., 0911.10., 1415.10., 2123.10., 2830.10., 0405.11.2024	Meisterkurs für Denkmal-, Fassaden- & Gebäudereinigung	Graz		
0204.09., 1213.09., 1920.09., 2325.09., 0102.10.2024	Facharbeiterausbildung für Reinigungstechniker	Graz		
0506.09.2024	Grundkurs professionelle Reinigung	Graz		
8.09.2024	Webinar Grundkurs Housekeeping	Online		
9.09.2024	Seminar für Reinigung von Textiloberflächen	Graz		
0911.09.2024	Objektleiter Ausbildung	Graz		
1213.09., 1820.09.2024	Ausbildung zum Hygienebeauftragten	Online		
1617.09.2024	Grundkurs professionelle Reinigung	Zirl		
2325.09., 0204.10., 0911.10., 1415.10., 2123.10., 3031.10., 07 08.11., 1415.11., 2022.11., 2729.11.2024	A.5 Meisterprüfungsvorbereitungskurs	Wolfern		~
2325.09., 30.09., 01.10., 0708.10., 1618.10., 2425.10.2024	Facharbeiterausbildung für Reinigungstechniker	Wolfern		
2627.09.2024	Meister-Auffrischungskurs	Wolfern		
30.09.2024	Seminar für Hygiene & Desinfektion im Pflegeheim	Graz		
2.10.2024	Seminar für Reinigung von Textiloberflächen	Wolfern		
7.10.2024	Fortbildung für Hygienekontaktpersonen	Graz		
0708.10., 1618.10., 2425.10., 2829.10., 0406.11., 1113.11., 18 19.11., 2527.11., 0204.12., 0911.12.2024	Meisterkurs für Denkmal-, Fassaden- & Gebäudereinigung	Zirl		
16.10.2024	Seminar für Reinigung von Textiloberflächen	Zirl		
21.10.2024	Seminar für Küchenhygiene	Graz		
31.10.2024	Seminar für Hygiene & Desinfektion im Pflegeheim	Zirl		
0608.11., 1315.11., 2122.11., 2829.11.2024	Desinfektor Ausbildung - TÜV personenzertifiziert	Graz		
8.11.2024	Webinar Grundkurs Housekeeping	Online		
1112.11.2024	Grundreinigungskurs	Graz		
1112.11.2024	Sonderreiniger in der Gebäudereinigung	Graz		
14.11.2024	Seminar für Küchenhygiene	Wolfern		

Impact Facility Management – mit Qualität & Innovation zum Erfolg

enn über Facility Management gesprochen wird, vermisse ich oft den Blick auf das große Ganze. Damit aber sollten wir die Leistungen dieser vielfältigen Branche noch klarer und selbstbewusster kommunizieren. Denn Facility Management ist mehr als die Summe seiner Teile, also der verschiedenen Dienstleistungen wie Gebäudereinigung, Gebäudetechnik, Security und Kälte- und Klimatechnik. Es ist, wie der Name bereits sagt, eine Management-Aufgabe, die die einzelnen Dienstleistungen so orchestriert, dass Unternehmen

sich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können. Professionelles, modernes Facility Management ist Voraussetzung dafür, dass Unternehmen heutzutage effizient wirtschaften und erfolgreich sein können. Es sorgt dafür, dass Anlagen sowie notwendige Infrastrukturen funktionieren. Anders gesagt: Facility Management ist systemrelevant und hat hohen Impact auf den Unternehmenserfolg.

Facility Management ist sehr vielfältig, oft daher auch nicht exakt eingrenzbar und geschieht meist im Verborgenen, daher mögen diese Zahlen den einen oder anderen überraschen: Die FM-Branche beschäftigt in Österreich über 220.000 Menschen, erwirtschaftet einen Umsatz von über 20 Milliarden Euro, also rund 4 Prozent des Bruttoinlandsproduktes, und von ihren Dienstleistungen profitieren rund 2,5 Millionen KundInnen und NutzerInnen.

Diese Zahlen lassen die Größe und Relevanz unserer Branche erkennen und ich möchte das auch anhand von Beispielen untermauern. Nehmen wir die Industriereinigung. Sie erfor-



MAG. PETER EDELMAYER
Geschäftsführer Dussmann
Österreich
www.dussmann.at

dert profundes Fachwissen und Erfahrung. Sie ist so vielfältig, wie die Maschinen und Anlagen unserer Kunden – jede ist anders und muss mit darauf abgestimmten Methoden wie Nieder- oder Hochdruckreinigung, Schaumreinigung, Reinigung mit Trockeneis etc. behandelt werden. Fallen Maschinen aus, belaufen sich die Kosten je nach Branche auf einige zehntausend Euro bis zu mehr als einer Million Euro – pro Stunde. Oder die Reinraumreinigung. Diese hochspezialisierte Dienstleistung stellt das Funktionieren der Halbleiter-Herstellung für Computer-Chips oder der pharmazeutischen Produktion sicher – also von

weiteren systemrelevanten Industrien.

Unsere Branche ist zunehmend innovationsgetrieben: Um qualitativ hochwertige Leistungen erbringen zu können, müssen wir Facility Management-Dienstleister kontinuierlich in Innovationen investieren. Dussmann Österreich etwa ist Teil des internationalen Competence-Center Building Technologies & Innovation der Dussmann Group. Bereits früh haben wir begonnen, auf Robotics zu setzen, in der Reinigung, im Sicherheitsdienst und auch im Healthcare-Bereich. Und entwickeln aktuell ein CAFM-Tool (Computer Aided Facility Management Tool), mit dem wir vernetzte Gebäude steuern und warten können.

Es liegt an uns, Bewusstsein dafür zu schaffen, wie wichtig FM für das Funktionieren ganzer Wirtschaftszweige ist. Nur so können wir die Wertschätzung, Bedeutung und Rolle dieser unverzichtbaren Branche steigern, die sich letztlich in besseren Vertragsabschlüssen mit unseren Kunden niederschlagen wird.



STATT INFIZIEREN – DESINFIZIEREN!

Weil sicher ist sicher.

Hautschutz brauchts!

Latexhandschuhe – 100 Stück pro Verpackung, leicht gepudert, non-sterile.

Elastisch, gute Passform, für ein gutes Feingefühl. Widerstandsfähig und sehr dicht, beständig gegen biologische Gefahren.



Auf die Fläche, fertig, REIN!

Eine Palette 92 Kanister 8,90 EUR 5 Liter (1,78 EUR pro Liter) Halbe Palette 46 Kanister 9,40 EUR 5 Liter (1,88 EUR pro Liter) ¼ Palette 23 Kanister 9,90 EUR 5 Liter (1,98 EUR pro Liter)

> ab 890 €8/

Einfach per Telefon bestellen: +43 662 452595

oder per Mail: office@ga-service.at

AUTONOME REINIGUNG

LEADING EFFICIENCY ROBOTICS



JETZT VORFÜHRTERMIN VEREINBAREN

KONTAKTIEREN SIE UNS!

⋈ export@columbus-clean.com

Telefonische Beratung unter: +49 711 9544 960